

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten von  
 der Berkel | Grissini 21  
 Apéro Trio Oliven | Parmesan | Salzmandeln 10  
 Sardinen in Olivenöl | Röstbrot 18

## TAGESANGEBOT

Kleiner Salat   Hausdressing	10
Tagessuppe	10
Tagesteller	26
Vegi Tagesteller	24

## VORSPEISEN

Grüner Salat   Hausdressing	14
Gemischter Salat   Hausdressing	16
Salat von grünem Spargel   Frühlingssalat Ei   Croûtons   getrockneter Ricotta	24
Markbein <sup>1</sup> mit Brösel gratiniert   Toast	21
Wurstsalat	22
Wurstsalat mit Käse + Pommes Allumettes	26 + 8
Abgeflämmtter Ziegenfrischkäse   Frühlingssalat Spargelspitzen	24
Avocadowürfel   Vinaigrette   Kräutersalat ½ Portion + Rauchlachs	28 18 + 12
Weisses Spargelcremesüppchen	16

## PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter   Kalbsjus   Blattspinat   Parmesan	38
Pappardelle con ragù di manzo	31
Haché Hörnli   Apfelmus	25
«Spaghettini Chef» Spaghettini   Tomatensugo   Tomaten   Knoblauch Peperoncino   Basilikum   Olivenöl	26
«Spaghettini All Astice» Spaghettini   Tomatensugo   Tomaten   Knoblauch Peperoncino   Basilikum   Olivenöl   Hummerbisque Hummerschwanz	52
Safranrisotto   Kalbfleischstreifen   Taggiasca Oliven Tomaten   Löwenzahn	38
Spargelrisotto   grüne Spargelspitzen Belper Knolle	36
Tagliolini   Bärlauchpesto   geschmorte Tomaten Maggiapfeffer   Parmesan	36

## PLAT DE L'ARTISTE

Kartoffelgnocchi   Butter   Salbei	½ Port.	22
➔ nach Cindy Sherman's Rezept	Port.	28

## FISCH

Zanderfilet   Spargelrisotto	44
------------------------------	----

## FLEISCH

Hausgemachtes Rindstatar <sup>1</sup>   Toast   Butter	Port.	39
	½ Port.	29
+ Pommes Allumettes		+ 8
+ Whisky, Cognac oder Calvados	2cl	+ 5
Gebratener Fleischkäse <sup>3</sup>   Rösti + Spiegelei		26 + 3.5
Salsicce <sup>3</sup> al Barolo   Safranrisotto		33
Wiener Schnitzel		49
Pommes Allumettes   Gemüse   Preiselbeeren		
Entrecôte <sup>2</sup> Café de Paris Pommes Allumettes   Gemüse		52
Zürcher Geschnetzeltes   Rösti		49
Kalbshacktätschli   Morchelrahmsauce Buttemudeln   Gemüse		49
Kalbsbratwurst   Zwiebelsauce   Rösti		31
Kunsthalle Rindsburger <sup>1</sup>   Briochebun   Avocado Eisbergsalat   Cocktailsauce + Pommes Allumettes		29  + 8

## DESSERT

Geme überraschen wir Sie mit unseren süssen Spezialitäten vom Dessertwagen		
Marinierte Erdbeeren   Zitronen-Basilikumreis		18
Eiskaffee (Mocca- und Vanilleeis   Espresso   Rahm)	Port.	14
Tiramisu «Kunsthalle»		16
Käsevariation	3 Sorten	18
	5 Sorten	24
Glace pro Kugel (Vanille, Kaffee, Schokolade, Fior di latte, Zitronen-Basilikum)		6
Sorbet pro Kugel (Himbeere, Zitrone, Blutorange) mit Rahm		6 + 3

## - AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE -

- Lalentin Noujaïm, <i>Pantheon</i>	15.02.25 – 25.05.25
- Marie Matusz, <i>Canons and Continets</i>	20.09.24 - 17.08.25
- Dala Nasser	16.05.25 – 10.08.25

Mitglieder des Basler Kunstvereins erhalten 20 % auf Speisen und Getränke im Schluuch und im Garten (ausgenommen sind der Tagesteller und der Vegi-Teller)

Bei Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter.

Küche à la carte: 11:30 – 14:00 h / 18:00 – 21:30 h,  
Preise in CHF und inkl. MwSt.