

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten
von der Berkel | Grissini
21

Apéro Trio
Oliven | Parmesan | Salzmandeln
12

Bruschetta al pomodoro
Tomaten | Basilikum
5 / Stk

Jahrgangssardinen
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
Nüsslisalat Hausdressing	16
Nüsslisalat «Grand-Mère» - Ei Speck Croûtons	19
Wurstsalat	22
Wurstsalat mit Käse	26
+ Pommes Allumettes	+ 8
Abgeflämmtter Ziegenfrischkäse Randen-Carpaccio Feigen Piemonteser Haselnuss Croûtons	24
Avocado Vinaigrette Kräutersalat	18
+ Rauchlachs	+ 12
Wildsalat Blattsalate Trauben Baumnuss Hirsch-Rohschinken ^{AT} Preiselbeeren Croûtons Hausdressing	24
Kürbiscremesüppchen Kürbiskernöl Kürbiskernen	16

PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung Salbeibutter Kalbsjus Blattspinat Parmesan	38
Pappardelle con ragù di manzo Bandnudeln geschmortes, schweizer Rindsragout	31
Haché Hörnli Apfelmus	25
«Spaghetтини Chef» Spaghetтини Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl	28
«Spaghetтини All Astice» Spaghetтини Tomatensugo Tomaten Knoblauch Peperoncino Basilikum Olivenöl Hummerbisque Hummerschwanz	52
Tagliolini Trüffelrahm Herbsttrüffel	52
	½ Port. 36
Risotto «Williams» - Birnen Baumnüsse Belperknolle	34

PLAT DE L'ARTISTE

Herbststeller	39
Herbstliches Gemüse, Spätzli, Marroni, Preiselbeer-Wildrahmsauce	

FISCH

See-Saibling Kürbissauce Salzkartoffeln Blattspinat	44
---	----

FLEISCH

Hausgemachtes Rindstatar	39
vom schweizer Rind Toast Butter	½ Port. 29
+ Pommes Allumettes	+ 8
+ Whisky, Cognac oder Calvados	2cl + 5
Gebratener Fleischkäse Rösti	26
+ Spiegelei	+ 3.5
Salsicce al Barolo Safranrisotto	34
Wiener Schnitzel Pommes Allumettes Gemüse Preiselbeeren	49
Entrecôte Café de Paris Pommes Allumettes Gemüse	52
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art Rösti	49
Rehschnitzel ^{EU} Preiselbeer-Wildrahmsauce Spätzli Herbstgemüse	52
Hirschpfeffer ^{EU} «Kunsthalle» Spätzli Herbstgemüse	46

DESSERT

Glace pro Kugel (Vanille, Kaffee, Schokolade, Fior di latte)	6
Sorbet pro Kugel (Himbeere, Zitrone, Blutorange) mit Rahm	6 + 3
Vanilleeis Kürbiskernkrokant Kürbiskernöl	12
Tiramisu «Kunsthalle»	16
Grapefruit mit Blutorangensorbet	18
Eiskaffee (Mocca- und Vanilleeis Espresso Rahm)	14
Käsevariation	3 Sorten 18 5 Sorten 24

Unsere hausgemachten Süssspeisen und Spezialitäten servieren wir Ihnen gerne von unserem reichhaltigen Dessertwagen.

AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

- Bagus Pandega, <i>Sumber Alam</i>	29.08.25 – 16.11.25
- Ser Serpas, <i>Of my life</i>	13.06.25 – 21.09.25
- Dala Nasser, <i>Xiloma. MCCCCLXXXVI</i>	16.05.25 – 10.08.25

Mitglieder des Basler Kunstvereins erhalten 20 % auf Speisen und Getränke im Schluch 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.

Rawham from Parma, hand sliced from
the Berkel | Grissini
21

Apéro Trio
olives | parmesan | salted almonds
12

Bruschetta al pomodoro
tomatoes | basil
5 / pcs

Sardines in olive oil
roasted bread
18

DAILY DISHES

Small salad | house dressing 10

Daily soup 10

Daily dish 26

Daily dish vegetarian 24

STARTERS

Green leaf salad | house dressing 14

Mixed salad | house dressing 16

Lambs lettuce | house dressing 16

Lambs lettuce “Grand-Mère” - egg | bacon | croûtons 19

Sausage salad 22

Sausage salad with cheese 26

+ Pommes Allumettes + 8

Flamed goat cheese | beetroot carpaccio 24

figs | Piedmont hazelnut | croûtons

Avocado | vinaigrette | herb salad 18

+ smoked salmon + 12

Wild lettuce | leaf lettuce | grapes | walnut | 24

Venison-raw ham^{AT} | cranberries | croûtons | house dressing

Pumpkin soup | pumpkin seed oil | pumpkin seeds 16

PASTA

Homemade veal ravioli | sage butter | 38

veal jus | spinach | Parmesan

Pappardelle con ragù di manzo 31

Pappardelle noodles | braised Swiss beef ragout

Haché Hörnli - pasta | minced meat | apple puree 25

«Spaghetтини Chef» 28

Spaghetтини | tomato sauce | tomatoes | garlic
peperoncino | basil | olive oil

«Spaghetтини All Astice» 52

Spaghetтини | tomato sauce | tomatoes | garlic
peperoncino | basil | olive oil | lobster bisque
lobster tail

Tagliolini | truffle cream sauce | autumn truffle 52

½ portion 36

Risotto «Williams» | pears | walnuts | Belperknolle 34

PLAT DE L'ARTISTE

Autumn Platter 39

Seasonal vegetables, spaetzle, chestnuts, cranberry and game cream sauce

FISH

Roasted arctic char | pumpkin sauce 44

Boiled potatoes | spinach

MEAT

Homemade Swiss beef tatar | toast | butter 39

½ portion 29

+ Pommes Allumettes + 8

+ Whisky, Cognac or Calvados 2cl + 5

Grilled meatloaf | Rösti 26

+ fried egg + 3.5

Salsicce al Barolo | saffron risotto 34

Wiener Schnitzel | Pommes Allumettes 49

vegetables | cranberries

Grilled Entrecôte | Café de Paris 52

Pommes Allumettes | vegetables

Sliced veal « Zurich style » | Rösti 49

Venison^{EU} schnitzel | cranberry and game cream sauce 52

spaetzle | seasonal vegetables

Venison stew^{EU} « Kunsthalle » 46

spaetzle | seasonal vegetables

DESSERT

Ice cream per scoop 6

(vanilla, coffee, chocolate, fior di latte)

Sorbet per scoop (raspberry, lemon, blood orange) 6

with whipped cream + 3

Vanilla ice cream | pumpkin seed brittle | seed oil 12

Tiramisu «Kunsthalle» 16

Grapefruit | blood orange sorbet 18

Iced coffee 14

(Mocca- and vanilla ice cream | espresso | whipped cream)

Cheese platter 3 choices 18

5 choices 24

Please check our assortment of homemade sweets and desserts
available from our dessert trolley

EXHIBITIONS IN THE KUNSTHALLE

- Bagus Pandega, *Sumber Alam* 29.08.25 – 16.11.25
- Ser Serpas, *Of my life* 13.06.25 – 21.09.25
- Dala Nasser, *Xiloma. MCCCCLXXXVI* 16.05.25 – 10.08.25

In case of allergies or intolerances please contact your waiter.

A la carte: 11:30 am – 2:00 pm | 6:00 pm – 9:30 pm
Prices: CHF incl. VAT.