

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten
von der Berkel | Grissini
21
Apéro Trio
Oliven | Parmesan | Salzmandeln
12

Tapenade von Oliven und
Tomaten | Röstbrot
13
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
Winterliche Blattsalate | Hummus | Birne | Preiselbeeren
Croûtons | Hausdressing 19
Nüsslisalat «Grand-Mère» - Ei | Speck | Croûtons 19
Wurstsalat 22
Wurstsalat mit Käse 26
+ Pommes Allumettes + 8
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse | Randen-Carpaccio |
Apfel | Piemonteser Haselnuss 24
Avocado | Vinaigrette | Kräutersalat 28
½ Portion 18
+ Rauchlachs + 12
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen 16

PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung 38
Salbeibutter | Kalbsjus | Blattspinat | Parmesan
Tagliolini | Trüffelrahm | Wintertrüffel 52
Pappardelle con ragù di manzo 31
Bandnudeln | geschmortes, schweizer Rindsragout
Haché Hörnli | Apfelmus 25
«Spaghettini Chef» 28
Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch
Peperoncino | Basilikum | Olivenöl
«Spaghettini All Astice» 52
Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch
Peperoncino | Basilikum | Olivenöl | Hummerbisque
Hummerschwanz
Safranrisotto | geschmorte Randen | Belperknolle 34

PLAT DE L'ARTISTE

Moules et Frites Portion 38
½ Port. 28
➔ nach Jackson Pollocks Rezept

FISCH

Saiblingsfilet pochiert | Weissweinsauce | 44
Salzkartoffeln | Blattspinat

FLEISCH

Hausgemachtes Rindstatar ½ Portion 29
vom schweizer Rind | Toast | Butter Portion 39
+ Pommes Allumettes + 8
+ Whisky, Cognac oder Calvados 2cl + 5
Gebratener Fleischkäse | Rösti 26
+ Spiegelei + 3.5
Salsicce al Barolo | Safranrisotto 34
Schweizer Rindsburger «Kunsthalle» 29
Brioche Bun | Avocado | Eisbergsalat | Cocktailsauce
mit Pommes Allumettes + 8
Wiener Schnitzel | Pommes Allumettes 49
Gemüse | Preiselbeeren
Entrecôte Café de Paris 52
Pommes Allumettes | Gemüse
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Rösti 49
Manzo Brasato vom schweizer Rind 44
Kartoffelpüree | Gemüse

DESSERT

Glace pro Kugel 6
(Vanille, Kaffee, Schokolade, Fior di latte)
Sorbet pro Kugel (Himbeere, Zitrone, Blutorange) 6
mit Rahm + 3
Grapefruit mit Blutorangensorbet 18
Tiramisu «Kunsthalle» 16
Eiskaffee 14
(Mocca- und Vanilleeis | Espresso | Rahm)
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, *Sumber Alam* 29.08.25 – 16.11.25
- Coumba Samba, *Wild Wild Wall* 19.09.25 – 23.08.26
- Troy Montes Michie, *The Jawbone Sings Blue* 25.10.25 – 25.01.26
- Regionale 26, *After the Afternoon* 29.11.25 – 04.01.26

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.

Fleischdeklaration: Kalb: CH | Schwein: CH | Rind: IRL | Empfehlung & Tagesmenu: bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter
Meeresfrüchte- & Fischdeklaration: Saibling: CH | Rauchlachs: SCT | Hummer: CAN

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

Apéro Trio
olives | parmesan | salted almonds
12

Tapenade of olives and
tomatoes | roasted bread
13

Sardines in olive oil
roasted bread
18

DAILY DISHES

Small salad | house dressing10

Daily soup10

Daily dish26

Daily dish vegetarian24

STARTERS

Green leaf salad | homemade dressing14

Mixed salad | homemade dressing16

Winter leaf salads | hummus | pear | cranberries
croûtons | house dressing19

Lambs lettuce “Grand-Mère” - egg | bacon | croûtons19

Sausage salad22

Sausage salad with cheese26

+ Pommes Allumettes+ 8

Flamed goat cheese | beetroot Carpaccio |
apple | Piedmont hazelnut24

Avocado | vinaigrette | herb salad28

½ portion18

+ smoked salmon+ 12

Carrot-ginger-coconut soup16

PASTA

Homemade veal ravioli | sage butter38

veal jus | spinach | parmesan

Tagliolini | truffle cream sauce | seasonal truffle52

Pappardelle con ragù di manzo31

Pappardelle noodles | braised Swiss beef ragout

Haché Hörnli - pasta | minced meat | apple puree25

«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

Saffron risotto | braised beetroot | Belperknolle34

PLAT DE L'ARTISTE

Moules et Frites

portion38

½ portion28

→ according to Jackson Pollock’s recipe

FISH

Seabream filet | white wine sauce44

boiled potatoes | spinach

MEAT

Homemade Swiss beef tatar | toast | butter39

½ portion29

+ Pommes Allumettes+ 8

+ Whisky, Cognac or Calvados2cl+ 5

Grilled meatloaf | Rösti26

+ fried egg+ 3.5

Salsicce al Barolo | saffron risotto34

Kunsthalle burger - Swiss beef | Brioche Bun |
avocado | iceberg lettuce | homemade cocktail sauce29

+ Pommes Allumettes+ 8

Wiener Schnitzel | Pommes Allumettes49

vegetables | cranberries

Entrecôte Café de Paris52

Pommes Allumettes | vegetables

Sliced veal « Zurich style » | Rösti49

Manzo Brasato of Swiss beef |44

mashed potatoes | vegetables

DESSERT

Ice cream per scoop6

(vanilla, coffee, chocolate, fior di latte)

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

with whipped cream+ 3

Grapefruit | blood orange sorbet18

Iced coffee14

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

Cheese platter

3 choices18

5 choices24

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
- Coumba Samba, *Wild Wild Wall*

19.09.25 – 23.08.26
- Troy Montes Michie, *The Jawbone Sings Blue*

25.10.25 – 25.01.26
- Regionale 26, *After the Afternoon*

29.11.25 – 04.01.26

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.