

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
Salat von grünem Spargel | Frühlingssalat
Ei | Croûtons | getrockneter Ricotta 24
Wurstsalat 22
Wurstsalat mit Käse 26
+ Pommes Allumettes + 8
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse | Spargelsalat 24
Avocado | Vinaigrette | Kräutersalat Portion 28
1/2 Portion 18
+ Rauchlachs + 12
Falsche Schnecken 6 Stk. 29
Rindsfiletwürfel «Ojo de Agua» | Café de Paris | Röstbrot
Weisses Spargelcremesüppchen 16

PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung 38
Salbeibutter | Kalbsjus | Blattspinat | Parmesan
Pappardelle con ragù di manzo 31
Haché Hörnli | Apfelmus 25
«Spaghettini Chef» 28
Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch
Peperoncino | Basilikum | Olivenöl
«Spaghettini all'astice» Bretonischer blauer Hummer 62
Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch
Peperoncino | Basilikum | Olivenöl | Hummerbisque
Halber Hummer
Safranrisotto | Kalbfleischstreifen | Taggiasca Oliven 38
Tomaten | Löwenzahn
Spargelrisotto | grüne Spargelspitzen 36
Belper Knolle
Tagliolini | Bärlauchpesto | geschmorte Tomaten 36
Maggiapfeffer | Parmesan

PLAT DE L'ARTISTE

Kartoffelgnocchi | Butter | Salbei 1/2 Port. 22
➔ nach Cindy Sherman's Rezept Port. 28

FISCH

Zanderfilet | Spargelrisotto 44

FLEISCH

Hausgemachtes Rindstatar Portion 39
vom schweizer Rind | Toast | Butter 1/2 Portion 29
+ Pommes Allumettes + 8
+ Whisky, Cognac oder Calvados 2cl + 5
Gebratener Fleischkäse | Rösti 26
+ Spiegelei + 3.5
Salsicce al Barolo | Safranrisotto 34
Wiener Schnitzel 49
Pommes Allumettes | Gemüse | Preiselbeeren
Entrecôte «Ojo de Agua» Café de Paris 54
Pommes Allumettes | Gemüse
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Rösti 49
Kalbshacktätschli | Morchelrahmsauce 49
Butternudeln | Gemüse
Schweizer Rindsburger «Kunsthalle» 29
Brioche Bun | Avocado | Eisbergsalat | Cocktailsauce
+ Pommes Allumettes + 8

DESSERT

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

-AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE-

- Coumba Samba, *Wild Wild Wall* 19.09.25 – 23.08.26
- Diambe, *Bees beings beans* 23.01.26 – 12.04.26
- Dominique White, 13.02.26 – 17.05.26
All Great Powers Collapse from the Centre
- Janiva Ellis 01.05.26 – 09.08.26
- Shuang Li 12.06.26 – 13.09.26

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.