

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten  
von der Berkel | Grissini  
21  
Bruschetta al pomodoro  
Tomaten | Basilikum  
5 / Stk

Apéro Trio  
Oliven | Parmesan | Salzmandeln  
12

Jahrgangssardinen  
Sardinen in Olivenöl | Röstbrot  
18

Tapenade Trio  
Oliven- & Tomatentapenade | Hummus |  
Röstbrot  
15

## TAGES ANGEBOT

Kleiner Salat oder Tagessuppe 10  
Tagesteller 26  
Vegi-Teller 24

## VORSPEISEN

Grüner Salat | Hausdressing 14  
Gemischter Salat | Hausdressing 16  
Sommerliche Blattsalate | Pfirsich | Hummus |  
Granatapfel | Cashewnüsse | Passionsfruchtdressing 22  
Avocado | Vinaigrette | Kräutersalat ½ Portion 18  
Portion 28  
mit Rauchlachs + 12  
Büffelmozzarella | Datterini-Tomaten | Basilikum 22  
Abgeflämmt Ziegenfrischkäse |  
Fenchelsalat | Orangen | Erbsen | Radieschen | Croûtons 24  
Quinoasalat | Avocado | Artischocken |  
getrocknete Tomaten | Kräutersalat  
mit Büffelmozzarella + 6  
Falsche Schnecken 6 Stk. 29  
Rindsfiletwürfel «Ojo de Agua» | Café de Paris | Röstbrot  
Vitello tonnato - ½ Portion 28  
Kalter Kalbsbraten | Thunfischsauce Portion 42  
Gazpacho Andaluz 16

## PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung |  
Salbeibutter | Kalbsjus | Blattspinat | Parmesan 38  
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» Bretonischer blauer Hummer 62  
Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch  
Peperoncino | Basilikum | Olivenöl | Hummerbisque  
Halber Hummer  
Safranrisotto | Kalbfleischstreifen | Taggiasca Oliven |  
Tomaten 38  
Rucolarisotto | konfierte Tomaten | Büffelmozzarella 36  
Tagliolini | Trüffelrahm | Sommertrüffel ½ Portion 34  
Portion 46

## PLAT DE L'ARTISTE

Kartoffel-Gnocchi | Butter | Salbei ½ Port. 22  
➔ nach Cindy Sherman's Rezept Port. 28

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: ARG Kann mit hormonellen  
Leistungsförderern erzeugt worden sein | Empfehlung & Tagesmenu: bitte fragen Sie unsere  
Mitarbeiter | Meeresfrüchte- & Fischdeklaration: Zander: PL |  
Rauchlachs: SCT | Hummer: FRA

## FISCH

Doradenfilet | Caponata mit Tomaten,  
Oliven und Kapern | Kartoffel-Gnocchi | Ofen-Fenchel 44  
Zander-Knusperli 38  
Blattspinat | Salzkartoffeln | Remoulade |  
oder als Fitnesssteller (Salat & Quinoa)

## FLEISCH

Wurstsalat 22  
Wurstsalat mit Käse 26  
mit Pommes Allumettes + 8  
Hausgemachtes Rindstatar ½ Portion 29  
vom schweizer Rind | Toast | Butter Portion 39  
mit Pommes Allumettes + 8  
mit Whisky | Cognac | Calvados 2cl + 5  
Gebratener Fleischkäse | Rösti 26  
mit Spiegelei + 3.5  
Wiener Schnitzel | Pommes Allumettes |  
Gemüse | Preiselbeeren 49  
Entrecôte «Ojo de Agua» Café de Paris 54  
Pommes Allumettes | Gemüse  
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Rösti 49  
Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Rösti 31  
Schweizer Rindsburger «Kunsthalle» | Brioche Bun | 29  
Avocado | Eisbergsalat | Cocktailsauce  
mit Pommes Allumettes + 8  
Tagliata di manzo «Ojo de Agua» | Datterini Tomaten |  
Rucola | Parmesan 48

## DESSERT

Marinierte Erdbeeren | Fior di latte Eis 18  
Eiskaffee 15  
(Vanille- & Espresso Croquant Eis | Espresso | Rahm)  
Tiramisu «Kunsthalle» 16  
Käsevariation 3 Sorten 18  
5 Sorten 24  
Glace pro Kugel 6  
(Vanille, Espresso Croquant, Schokolade, Fior di latte)  
Sorbet pro Kugel 6  
(Himbeer-Erdbeer, Mango-Passionsfrucht, Zitrone-Limette)  
mit Rahm + 3

Entdecken Sie mehr von unseren süssen Spezialitäten  
auf unserer separaten Dessertkarte.

## AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

- Coumba Samba, *Wild Wild Wall* 19.09.25 – 23.08.26
- 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)

## ZIGARREN RAUCHEN

Sehr geehrte Gäste  
Aus Rücksichtnahme gestatten wir das Zigarrenrauchen zwischen  
11:30-14:00 und 18:00-21:00  
nur im Loungebereich des Gartens  
Vielen Dank für Ihr Verständnis