

Rohschinken aus Parma, handgeschnitten
von der Berkel | Grissini
2 l
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

TAGESANGEBOT

Kleiner Salat | Hausdressing 10
Tagessuppe 10
Tagesteller 26
Vegi Tagesteller 24

VORSPEISEN

Grüner Salat | Hausdressing 14
Gemischter Salat | Hausdressing 16
Nüsslissalat | Hausdressing 16
Nüsslissalat «Grand-Mère» - Ei | Speck | Croûtons 19
Wildsalat | Blattsalate | Trauben | Baumnuss |
Hirsch-Rohschinken | Preiselbeeren | Croûtons |
Hausdressing 24
Abgeflämmtter Ziegenfrischkäse | Randen-Carpaccio |
Feigen | Piemonteser Haselnuss | Croûtons 24
Avocado | Vinaigrette | Kräutersalat 18
+ Rauchlachs + 12
Kürbiscremesüppchen | Kürbiskernöl | Kürbiskernen 16

PASTA

Hausgemachte Ravioli mit Kalbfleischfüllung 38
Salbeibutter | Kalbsjus | Blattspinat | Parmesan
Pappardelle con ragù di manzo 31
Bandnudeln | geschmortes, schweizer Rindsragout
Haché Hörnli | Apfelmus 25
«Spaghettini Chef» 29
Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch
Peperoncino | Basilikum | Olivenöl
«Spaghettini all'astice» Bretonischer blauer Hummer 62
Spaghettini | Tomatensugo | Tomaten | Knoblauch
Peperoncino | Basilikum | Olivenöl | Hummerbisque
Halber Hummer
Tagliolini | Trüffelrahm | Herbsttrüffel 52
½ Port. 36
Kürbisrisotto | Belperknolle | Kürbiskernen | Marroni 34

FISCH

See-Saibling gebraten | Kürbisrisotto 44

FLEISCH

Wurstsalat 22
Wurstsalat mit Käse 26
mit Pommes Allumettes + 8
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 «Ojo de Agua» Café de Paris 54
Pommes Allumettes | Gemüse
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Rösti 49
Rehschnitzel | Preiselbeer-Wildrahmsauce 52
Spätzli | Herbstgemüse
Hirschpfeffer «Kunsthalle» | Spätzli | Herbstgemüse 46

DESSERT

Vanilleeis | Kürbiskernkrokant | Kürbiskernöl 12
Tiramisu «Kunsthalle» 16
Grapefruit mit Mango-Passionsfruchtsorbet 18
Eiskaffee 15
(Vanille- & Espresso Croquant Eis | Espresso | Rahm)
Glace pro Kugel 6
(Vanille, Espresso Croquant, Schokolade, Fior di latte)
Sorbet pro Kugel 6
(Himbeer-Erdbeer, Mango-Passionsfrucht, Zitrone-Limette)
mit Rahm + 3
Käsevariation 3 Sorten 21
5 Sorten 28

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

PLAT DE L'ARTISTE

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

AUSTELLUNGEN IN DER KUNSTHALLE

- Gili Tal, *Light and Airy* 28.08.26 – 15.11.26
- Samuel Guerrero, *Sol Roto* 13.09.26 – 15.08.27
- Gastausstellung : Kunstkredit BS 2026, 20.09.26 – 04.10.26
As if we are safe
- Özgür Kar, *Rock Bottom* 30.10.26 – 24.01.27

Fleischdeklaration: Kalb: CH | Schwein: CH | Rind: ARG Kann mit hormonellen
Leistungsförderern erzeugt worden sein | Hirsch-Rohschinken: AUT | Rehschnitzel:
EU | Hirschpfeffer: EU |

Empfehlung & Tagesmenu: bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter
Meeresfrüchte- & Fischdeklaration: Saibling: ISL | Rauchlachs: SCT | Hummer: FR |
Brotwahl: Hausbrot: von Basel Mock | Toastbrot von Fredy's Bäckerei |
Sauerteig Brot aus der Hausbäckerei in Zürich

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.