Rohschinken aus Parma, handgeschnitten
von der Berkel | Grissini
21

Apéro Trio
Oliven | Parmesan | Salzmandeln
12

Tapenade Trio
Oliven-& Tomatentapenade | Hummus |
Röstbrot
15

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 | Cranberries Croûtons | Hausdressing		22
Nüsslisalat «Grand-Mère» - Ei | Speck | Croûtons		19
Abgeflämmter Ziegenfrischkäse | Randen-Carpaccio | Apfel | Piemonteser Haselnuss		24
Avocado | Vinaigrette | Kräutersalat		28
½ Portion		18
+ Rauchlachs	+	12
Falsche Schnecken Rindsfiletwürfel «Ojo de Agua» | Café de Paris | Röstbrot	6 Stk.	29
Karotten-Ingwer-Kokos-Süppchen		16

PASTA

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

PLAT DE L'ARTISTE

Moules et Frites	Portion	38
	½ Port.	28

➔ nach Jackson Pollocks Rezept

Fleischdeklaration: Kalb: CH | Schwein: CH | Rind: ARG Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein |
Empfehlung & Tagesmenu: bitte fragen Sie unsere Mitarbeiter
Meeresfrüchte- & Fischdeklaration: Saibling: ISL | Rauchlachs: SCT | Hummer: FR | Moules: NL
Brotauswahl: Hausbrot: von Basel Mock | Toastbrot von Fredy's Bäckerei | Sauerteig Brot aus der Hausbäckerei in Zürich

FISCH

Saiblingsfilet pochiert | Weissweinsauce | Salzkartoffeln | Blattspinat		44

FLEISCH

Wurstsalat		22
Wurstsalat mit Käse		26
+ Pommes Allumettes		+ 8
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» Brioche Bun | Avocado | Eisbergsalat | Cocktailsauce mit Pommes Allumettes		29 + 8
Wiener Schnitzel | Pommes Allumettes Gemüse | Preiselbeeren		49
Entrecôte «Ojo de Agua» Café de Paris Pommes Allumettes | Gemüse		54
Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art | Rösti		49
Manzo Brasato vom schweizer Rind Kartoffelpüree | Gemüse		44

DESSERT

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

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

– 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
-	Özgür Kar, *Rock Bottom*	30.10.26 – 24.01.27
-	Regionale 27	28.11.26 – 03.01.27

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.