



KUNSTHALLE

RESTAURANT

Steinenberg 7
4001 Basel
Telefon 061 272 42 33
Telefax 061 272 42 55
info@restaurant-kunsthalle.ch
www.restaurant-kunsthalle.ch

KUNSTHALLE

RESTAURANT

HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT KUNSTHALLE

Vielen Dank für Ihr Interesse an unserem Betrieb. Es freut uns sehr, dass Sie beabsichtigen, Ihren Anlass bei uns durchzuführen. Wir sind sicher, dass Sie bei uns den passenden Rahmen finden werden.

Bei Ihrer Planung unterstützen wir Sie natürlich gerne mit Rat und Tat. Selbstverständlich stehen wir Ihren persönlichen Wünschen und Anregungen gerne offen gegenüber.

IHR KONTAKT

Herr Daniel Staffiere
info@restaurant-kunsthalle.ch

Telefon 0041 (0) 61 272 42 33
Telefax 0041 (0) 61 272 42 55

INHALT

Herzlich willkommen	1
Allgemeine Informationen	2
Les Aperitifs	4
Les Aperos Riches	5
Les Desserts	6
Les Plats chauds	6
Les Menus	8 - 10
Les Champagnes	11
Les Vins	12 - 21
Allgemeine Geschäftsbedingungen	23 - 24



ALLGEMEINE INFORMATIONEN

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

Restaurant Kunsthalle

Montag bis Sonntag 11.30 bis 00.30 Uhr
(im Winter sonntags nur von 10.00 bis 16.00 Uhr)

Kunsthalle Bar

Dienstag bis Donnerstag 16.00 bis 24.00 Uhr
Freitag und Samstag 16.00 bis 01.00 Uhr
Sonntag und Montag für reservierte Anlässe geöffnet

Campari Bar & Club

Sonntag bis Donnerstag 08.00 bis 24.00 Uhr
Freitag bis Samstag 08.00 bis 01.00 Uhr

MENU DRUCK

Pro Karte verrechnen wir CHF 3.50

TECHNISCHE HILFSMITTEL

Diese organisieren wir gerne für Sie. Bitte teilen Sie uns mit, was Sie benötigen.

NACHTZUSCHLÄGE

Unser Personal ist für Sie da. Wir verrechnen Ihnen keinerlei Nachtzuschläge.

DEKORATION

Gerne beraten wir Sie bei der Auswahl einer passenden Dekoration für Ihren Anlass.

ANMELDEFRIST

Die definitive Bestätigung Ihres Anlasses geben Sie uns bitte spätestens 3 Tage vorher bekannt.

PERSONENZAHL

Sie sind uns willkommen. Es gibt keine Mindestpersonenzahl für Ihren Anlass.

Kurzfristige Personenzahländerungen von maximal 10 Personen weniger werden bei Ankündigung bis einen Tag vor dem Anlass nicht verrechnet. Danach wird die reservierte Anzahl Personen verrechnet. Zusätzliche Personen werden gemäss Anzahl verrechnet.

Unsere Räumlichkeiten bieten Platz für die folgenden Personenzahlen:

„Weisser Teil“	120	Personen
„Schluuch“ (Brasserie)	120	Personen
Weinstube	100	Personen
Campari Bar	120	Personen
Fumoir (kleine Campari Bar)	40	Personen
Kunsthalle Bar	50	Personen

Natürlich können Sie die Räumlichkeiten auch exklusiv für Ihren Anlass mieten.





LES APERITIFS

		75 cl
Moscato d'Asti „La Caudrina“ Romano Dogliotti	2007	52.--
Prosecco brut, DOC Motello E Colli, Asolani, Loredan Gasparini	pro Glas	65.-- 9.90
Champagner Laurent Perrier, brut		145.--
Pinot grigio Tre Pigne Azienda Pradio		56.--
Épèsses „La République“ AC		56.--
Merlot Ticinello DOC		56.--
Ribera del Duero, Aravinas semi-crianza		56.--
Bowle mit Alkohol	pro Glas	13.--

LES APERITIFS SANS ALCOOL

Bowle mit frischem Saft	pro Glas	9.--
Orangensaft frisch gepresst	Liter	28.--
Orangensaft Granini	Liter	18.--
San Pellegrino Mineral	Liter	12.--



LES APEROS RICHES

	Stück
Schinkengipfeli (Aperogrösse)	3.80
Wurstweggli (Aperogrösse)	3.80
Käse-Küechli (Aperogrösse)	3.80
Véronique-Pastetli (Kalbfleisch)	8.50
Terrine maison	16.50
Tartelettes gefüllt mit Avocado, Morcheln, Krevetten, Lachs, Champignon oder Frischkäse	6.50
Cornetti diversi (Guacamole-Avocado-Crevette, Lattuga-Cocomeri, Salmone, Prosciutto di Parma, Mousse au jambon, Pomodoro-Parmigiano, Fromage frais)	5.20
Crostini con lepre (Hasenfleisch)	4.--
Crostini con pomodoro et Parmigiano	4.--
Amuse bouches gemischt	5.20
Cocktail-Canapé	5.80
Canapé rund	7.80
Mini Silserli gefüllt, diverse Einlagen (Aperogrösse)	4.--
Mini Silserli gefüllt mit Lachs (Aperogrösse)	5.80
Briochette con pomodori e Mozzarella (Aperogrösse)	7.--
Briochette con Prosciutto di Parma (Aperogrösse)	7.50
Pain de seigle (Kressebutter, Schinken, Salami, Käse oder Roqufort)	98.--
Pain de seigle (Lachs, Roastbeef, Rohschinken oder Bündnerfleisch)	120.--
Pain bouquet (Serrano-Rohschinken oder Bündnerfleisch, 48 Stück)	120.--
Pain bouquet (Serrano-Rohschinken und Bündnerfleisch, 48 Stück)	150.--
Pain bouquet (Krabben-Mousse oder Fois gras, 48 Stück)	250.--
Scampi exotique	8.50
Speck-Gugelhopf	38.--
„Sunnereedli“	pro kg 78.--
„Baslerstäbli“	pro kg 90.--
Parmesanwürfel, Cherry Tomaten, Mandeln, Oliven	nach Absprache



LES DESSERTS

		Stück
Mini-Mohrenkopf		4.--
Caraque		4.80
Amaretti		4.80
Fruchttörtli		6.80
Mini-Pâtisserie		6.80
Mini-Eclaires, Mini-Törtchen, Mini-Cornetti		4.50
Croissants au beurre		2.--
Confect (Wiener-Confect)	pro 100 g	25.--
Friandises zum Café	pro 100 g	25.--
Praliné offen gemischt	pro 100 g	18.--

LES PLATS CHAUX

	Portion
Risotto con funghi	19.50
Bocconcini di manzo, Purè di patate	21.50
Polenta con ragù di manzo	21.50
Curry de veau, Riz Pilaf	23.50
Pennette con ragù classico	18.50





LES MENUS

Selbstverständlich können die einzelnen Gänge nach Belieben ausgetauscht oder ergänzt werden.
Wir beraten Sie gern. Allfällige Preisänderungen teilen wir Ihnen umgehend mit.

- A: Salade mêlée
* * *
Saltimbocca alla romana
Risotto
* * *
Gâteau St. Honoré 62.--
- B: Insalata di zucchini con olio d'oliva e Parmigiano
* * *
Arrosto di vitello
Patate risolte
* * *
Insalata di frutta fresca 65.--
- C: Salade mêlée
* * *
Filet de porc aux bolets
Nouilles fines
* * *
Tarte au pommes
avec glace cannelle 68.--
- D: Crème de légumes
* * *
Emincé de veau Zurichoise
Rösti
* * *
Pariserring 62.--
- E: Pennette pomodoro
* * *
Rôti de porc aux pruneaux
Nouilles au beurre
* * *
Mousse au chocolat 60.--



LES MENUS

F:	Pomodorini con rucola * * *		
	St. Pierre au citron vert Riz * * *		
	Gâteau chocolat		78.--
G:	Insalata di rucola con funghi e Parmigiano * * *		
	Médallions de lotte au basilic Pommes nature * * *		
	Zabaione in tulipa		85.--
H:	Salade d'épinards à la lotte et pignons grillés * * *		
	Tagliata di bue Risotto * * *		
	Tarte au citron		78.--
I:	Insalata di sedano con olio d'oliva e Parmigiano * * *		
	Vitello maltagliato Pappardelle * * *		
	Tarte Tatin avec glace cannelle		85.--
K:	Insalata di pesce * * *		
	Pennette con pomodori freschi e basilico * * *		
	Tagliata di bue Risotto * * *		
	Insalata di frutta fresca		98.--



LES MENUS

L:	Insalata di sedano con olio d'oliva e Parmigiano * * *	
	St. Pierre au citron vert * * *	
	Vitello maltagliato Pappardelle * * *	
	Gâteau St. Honoré	108.--
M:	Médailles de langouste au poivre rosé * * *	
	Risotto ai funghi * * *	
	Selle de veau au four, Pommes rissolées * * *	
	Tarte Tatin avec glace cannelle	120.--
N:	Antipasto della casa * * *	
	Aragosta con trenette * * *	
	Arrostato misto Patate al forno * * *	
	Zabaione in tulipa	128.--
O:	Foie gras d'oie maison * * *	
	Médailles de langouste au poivre rosé * * *	
	US-Filet de boeuf, Sauce Périgueux, Gratin dauphinoise * * *	
	Gâteau St. Honoré	148.--
P;	Insalata di zucchini con olio d'oliva e Parmigiano * * *	
	Funghi trifolati Risotto * * *	
	Insalata di frutta fresca	58.--

Änderungen vorbehalten



LES CHAMPAGNES

		37,5 cl	75 cl
Laurent-Perrier, brut			145.--
		Magnum	290.--
Pommery, brut royal			145.--
Moët & Chandon, brut impérial		75.--	145.--
Dom Perignon	2000		325.--
Röderer Cristal	2002		350.--



LES VINS BLANCS SUISES

		37.5 cl	75 cl
Dézaley „La Medinette“ Louis Bovard	2008		72.--
Epesses „Terre à Boire“ AOC, Domaine Louis Bovard	2008		62.--
St.Saphorin „l'Archevesque“ Domaine Louis Bovard	2008		62.--
St.Saphorin Fumé Ph. Bovard	2007		62.--
Yvorne „Clos du Rocher“ AOC, Obrist	2009		64.--
Yvorne „Clos du Rocher“ AOC, Obrist	2008	32.--	
Aigle „Cuvée noé“ Louis Bovard	2009		62.--
Aigle „trois tours“ Ass. vinicole d'Aigle	2008		62.--
Aigle „trois tours“ Ass. vinicole d'Aigle	2007	32.--	
Petite Arvine AOC Réserve des Administrateurs Cave St. Pierre	2008		58.--
Oeil de Perdrix, AOC Domaine E. de Montmollin	2008		56.--
Riesling Sylvaner „Sissacher“ Siebe Dupf	2008		62.--
Heida du Valais Cave de Riondaz	2006		68.--
Meilener Räuschling Seehalde Schwarzenbach	2008		68.--

Änderungen vorbehalten



L'ALSACE

		37,5 cl	75 cl
Riesling Médaille d'Or AC Willy Gisselbrecht	2008		54.--
Gewürztraminer, Réserve speciale AC Willy Gisselbrecht	2008		54.--

LES VINS BLANCS D'ITALIE

		37,5 cl	75 cl
Orvieto „Castello della Sala“ Antinori	2008		54.--
Tocai, Friulano DOC Collio Conte Loredan-Gasparini	2008		62.--
Lugana, „Costaripa“	2008		56.--
Roero Arneis Doc Gianni Gagliardo	2009		56.--
Terre di tufi Teruzzi & Puthod	2008		72.--

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

		37,5 cl	75 cl
Chablis 1er Cru Vaillon AC MO, J. Moreau & Fils	2007	62.--	
Chablis 1er Cru Vaillon AC MO, J. Moreau & Fils	2008		112.--
Puilly-Fuisse AOC Domaine de Roure	2006		130.--
Puilly-Fuisse „Entre nous“	2007	65.--	
Puligny Montrachet, 1er Cru AC, Louis Latour	2006	98.--	198.--

Änderungen vorbehalten



LES VINS ROUGES SUISSES

		37,5 cl	75 cl
Humagne rouge du Vallais AOC Cave St. Pierre	2009		68.--
St. Saphorin Grande Cuvée Louis Bovard	2007		64.--
Dôle du Valais „Cave St.Pierre“	2008		62.--
Maienfelder „Pola“, Andreas von Sprecher	2008		68.--
Merlot, Vinattieri	2006		180.--
Blauburgunder „Sissacher, Wintersinger“ Siebe Dupf	2008		62.--

LES VINS ROUGES D'ITALIE

		37,5 cl	75 cl
Edizione Cinque Autoctoni VDT, Farnese M.O. Barrica	2005		72.--
		Magnum	148.--
Chianti Classico Riserva, DOCG San Fabiano Calcinaio	2006		78.--
Rosso di Montalcino DOC Tenuta Fraggiali	2008		72.--
Vino nobile di Montepulciano Crociani	2006		82.--
Vino Nobile di Montepulciano Luigi Bigi, DOCG	2006		82.--

Änderungen vorbehalten



		37,5 cl	75 cl
Brunello di Montalcino, DOCG Tenuta Friggiali	2004		125.--
		Magnum	172.--
Brunello di Montalcino „Donna Olga“	2004		132.--
Pietrafocaia V.d.T. Tenuta Friggiali	1997		178.--
Cabernet Sauvignon, San Fabiano, Calcinaia	2006		75.--
Paleo Bolgheri superiore Rosso DOC Le Macchiole	2005		182.--
Dolcetto d'Alba Gianni Gagliardo	2008		72.--
Cerviolo Rosso IGT San Fabiano Calcinaia	2004		132.--
Fontalloro IGT Fatoria di Felsina	2001		148.--
Barbaresco A. Gaja	2007		280.--
Barolo, Monprivato Mauro Mascarello, DOCG, Grand-Cru	2003		168.--
Barolo Serre, DOCG Gianni Gagliardo	2004		118.--
Barolo Serre, DOCG Gianni Gagliardo	2005	75.--	

Änderungen vorbehalten



		37,5 cl	75 cl
Paitin Langhe Rosso DOC Pasquera Elia	2004		110.--
Le Cupole Rosso Toscana, Trinoro	2005		190.--
Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore, DOCG Santadi	2005		178.--
Amarone delle Valpolicella, DOC Le Ragose di Galli	2004	52.-- Magnum	98.-- 182.--
Amarone „vigneti del Gaso“ San Rustico	2004		140.--
Nero d'Avola Bagli Rosso Sicilia, Casa Vinicola Fazio	2007		78.--
LES VINS ROUGES D'ESPAGNE			
		37,5 cl	75 cl
Rioja „Vega Reserva“ DOC, Bodega Rioja Vega	2005		68.--
Ribera del Duero, Trebla, Riserva DO Bodegas el Molar	2002		82.--
Priorat Morlanda, Vi de Guarda, DOC Bellmunt del Priorat	2004		128.--



LES VINS ROUGES DE LA FRANCE

BOURGOGNE

		37,5 cl	75 cl
Santenay, 1er Cru AC,MO Demessey	2006		78.--
Pommard, AC MO „Dom. Boillot“	2007		92.--
Savigny-Les-Beaune, AC Clos de Guette, Arthur Barolet	2008		86.--
Savigny-Les-Beaune, AC Clos de Guette, Arthur Barolet	2007	46.--	
Gevrey-Chambertin, AC,MO Dom. Boillot	2007		96.--
Aloxe-Corton AC,MO Arthur Barolet	2007		92.--
Mercurey AC,MO Demessey	2005		56.--
Mercurey AC,MO Demessey	2004	28.--	



LA VALLEE DE LA LOIRE

		37,5 cl	75 cl
Sancerre „Les Bataillets“ AC B. Archambault	2008		76.--
Sancerre „Les Bataillets“ AC B. Archambault	2007	38.--	
Pouilly Fumé AC Baron de Ladoucette, Château du Nozet	2005		108.--

LE BEAUJOLAIS

		37,5 cl	75 cl
Fleurie Eugène Loron & Fils	2007		56.--
Moulin-à-Vent Bernard de Charme	2008		56.--

LA VALLEE DU RHÔNE

		37,5 cl	75 cl
Château Bellevue la Forêt rosé Fronton	2009		56.--

Änderungen vorbehalten



BORDEAUX

		37,5 cl	75 cl
Margaux CH. BRANE CANTENAC grand cru classé Margaux	2005		185.--
CH. LASCOMBES Grand Cru Classé, Margaux	2004	Magnum	380.--
CH. CANTENAC, BROWN 3ème Grand Cru classé	2000		152.--
CH. MARGAUX 1ère Grand Cru classé	1993		350.--
Haut-Médoc CH. CITRAN Cru Bourgeois, Haut-Médoc	2006		118.--
CH. RAMAFORT Cru Bourgeois, Haut-Médoc	2000		128.--
CH. CHASSE SPLEEN Moulis en Médoc	2006	68.--	138.--
Médoc CH. PATACHE D'AUX MC Médoc AOC, Grand Bourgeois	2006		120.--
St. Julien CH. BEYCHEVELLE 4e cru classé St. Julien	2004		190.--
CH. GLORIA MC St. Julien, AOC, cru bourgeois	2005		148.--
CH. CAMENSAC Grand Cru classé	2003		138.--
St. Estèphe CH. MONTROSE 2e cru classé St. Estèphe	2002	112.--	
CH. MONTROSE 2e cru classé St. Estèphe	2004		228.--
CH. PHÉLAN-SEGUR Cru Bourgeois Änderungen vorbehalten	2005		168.--



		37,5 cl	75 cl
Pauillac			
CH. PONTET-CANET			
MC, Pauillac, AOC, 5e Grand Cru classé	2000		240.--
CH. Grand-Puy-Ducasse, MC			
5e Grand Cru	2002		228.--
CH. LYNCH-MOUSSAS			
5e cru classé	1998	72.--	
CH-PICHON-LONGUEVILLE BARON			
2ème Grand Cru classé	1999		172.--
CH. BATAILLEY			
5ème Grand Cru classé	2005		148.--
CH. MOUTON ROTHSCHILD			
2ème Grand Cru classé	1995		620.--
Péssac Leognan			
CH. PAPE CLÉMENT			
Grand Cru classé	2003		298.--
CH. FIEUZAL			
Grand Cru classé	2005		148.--
St. Emilion			
CH. LA GAFFELIÈRE			
Grand Cru classé	2003		248.--
CH. BERLIQUET			
Grand Cru classé	1998		168.--
Pomerol			
CH. MAZEYERS	1989		132.--
CH. PETRUS MC	1998		auf Anfrage
CH. PETRUS „LA FLEUR“	2004		360.--
CH. CLINET	2001		320.--
CH. LA CONSEILLANTE			
Grand Cru classé	2003		248.--

Änderungen vorbehalten



LES TROUVAILLES

		37,5 cl	75 cl
Planeta „Cerasuolo di Vittoria“ Nero d'Avola	2004		62.--
Gigondas rouge „Les Reinages“ AC MO Delas Frères	2005		82.--
Venegazzu Capo di Stato IGT Conte Loredan-Gasparini	2005		92.--
Venegazzu Capo di Stato IGT Conte Loredan-Gasparini	2004	Magnum	176.--
Côte rôtie, brune et blonde E. Guigal	2004		140.--
Côte rôtie rouge Seigneur de Maugiron Delas Frères	2001		148.--
Châteauneuf du Pape Clos des Papes, A. Paul Avril	2006		148.--
Brunello di MOnalcino San Polo	2003		128.--

LES VINS DOUX ET LIQUEUREUX

		37,5 cl	75 cl
Domaine du Noble MO, Loupiac AOC, Déjean & Fils	2004	48.--	
Domaine du Noble MO, Loupiac AOC, Déjean & Fils	2005		96.--
Moscato d'Asti Cartellina Villa M DOC	2008		52.--
Château d'Yquem Sauternes	2002	240.--	

Änderungen vorbehalten





ALLGEMEINE GESCHÄFTSBEDINGUNGEN

1. Vermietung

Die Reservation von Banketträumlichkeiten des Restaurants Kunsthalle wird mit der schriftlichen Bestätigung bindend.

2. Preisregelung

Die Rechnung des Restaurants Kunsthalle ist innert 30 Tagen ab Rechnungsdatum ohne Abzug zu bezahlen. Das Restaurant Kunsthalle ist berechtigt, Vorauszahlungen zu verlangen. Wird der Vorauszahlungstermin nicht eingehalten, sind wir berechtigt den Anlass abzusagen, oder den Gesamtbetrag im Voraus einzufordern.

3. Teilnehmerzahl

Die vom Veranstalter, spätestens 24 Stunden vor dem Anlass, bekanntgegebene definitive Teilnehmerzahl, ist verbindlich für die Rechnungsstellung.

Wird bis 9.00 Uhr am Veranstaltungstag die Personenzahl nochmals reduziert, werden für die abgesagten Personen 20% der vereinbarten Leistungen in Rechnung gestellt. Gibt es beim Anlass selbst noch eine Abweichung, wird die Garantiezahl verrechnet.

4. Absagen

A) Tritt der Veranstalter vor dem Anlasstermin zurück, behält sich das Restaurant Kunsthalle das Recht auf Zahlung der Miete, entsprechend dem Zeitpunkt der Absage wie folgt vor:

- bis 40 Tage vor Veranstaltungstermin keine Stornierungskosten
- 39 bis 30 Tage: Zahlung von 30 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 29 bis 14 Tage: Zahlung von 45 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes
- 13 bis 0 Tage: Zahlung von 60 % der vereinbarten Leistung oder des Mindestumsatzes.

Der Rechnungsbetrag wird wie folgt berechnet: vereinbarte Leistungen x vorgesehene Personenzahl.

Sollte die Möglichkeit zur Weitervermietung der gebuchten Räumlichkeiten bestehen, entfällt der oben errechnete Betrag.

Vereinbarte Sonderleistungen wie Dekoration und Unterhaltung etc. die infolge der Absage nutzlos werden, sind in jedem Falle zu vergüten.

B) Hat das Restaurant Kunsthalle Anlass zu der Annahme, dass die Veranstaltung den reibungslosen Geschäftsbetrieb, die Sicherheit oder den Ruf zu gefährden droht, so sind wir berechtigt, die Veranstaltung entschädigungslos abzusagen.



5. Schäden

A) Die Versicherung von mitgebrachten Ausstellungsgegenständen obliegt dem Veranstalter. Das Restaurant Kunsthalle kann für abhanden gekommene oder beschädigte Gegenstände keinerlei Haftung übernehmen.

B) Für alle Beschädigungen oder grobe Verschmutzung der Räume, des Mobiliars und der technischen Hilfsmittel ist der Mieter haftbar.

6. Speisen und Getränke

Speisen und Getränken sind vom Restaurant Kunsthalle zu beziehen. In Sonderfällen (nationale Spezialitäten usw.) kann vorbehaltlich für eine Servicegebühr bzw. Korkengeld eine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen werden.

7. Versicherung

Das Restaurant Kunsthalle lehnt jegliche Haftung bei Diebstahl oder Beschädigung von mitgebrachten Objekten, Kleidern und Materialien ab.

8. Preise

Alle angegebenen Preise verstehen sich inklusive 7,6% MWST

9. Gerichtsstand

Der Gerichtsstand ist Basel-Stadt

10. Einverständniserklärung

Mit der Unterzeichnung erklären Sie sich mit den Allgemeinen Geschäftsbedingungen einverstanden.

Name des Veranstalters: _____

Firmenname: _____

Datum des Anlasses: _____

Unterschrift: _____

Bitte senden Sie die Einverständniserklärung unterschrieben an folgende Fax-Nr: 061 272 42 55

