



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

MENUDRUCK

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.

PERSONENZAHLEN

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

Prosecco brut, DOC		75 cl
Motello E Colli, Asolani, Loredan Gasparini		65.—
	pro Glas	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	1 Lt	28.—
Orangensaft Granini	1 Lt	18.—
San Pellegrino Mineral	1 Lt	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
Insalata frutti di mare	Port.	28.50
Speck-Gugelhopf		38.–
„Sunnereedli“	pro kg	78.–
„Baslerstäbli“	pro kg	90.–
Parmesanwürfel, Cherry Tomaten, Mandeln, Oliven		nach Absprache





LES DESSERTS

		Stück
Mohrenköpfe		4.80
Caraque		4.80
Amaretti		4.80
Fruchttörtli gemischt (Saison)		6.80
Mini-Pâtisserie (Mini-Eclaires, Mini-Törtchen, Mini-Cornetti)		6.80
Croissants au beurre		2.–
Wiener-Confect, farbig	<i>pro 100 g</i>	25.–
Friandises zum Café	<i>pro 100 g</i>	25.–
Praliné offen gemischt	<i>pro 100 g</i>	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 risolate
* * *
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
* * *
Médailles 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: Médaillons 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
* * *
Arrosto misto
Patate al forno
* * *
Zabaione in tulipa 128.—
- O: Foie gras d'oie maison
* * *
Médaillons 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.—





LES CHAMPAGNES

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Laurent-Perrier, brut			145.—
	<i>Magnum</i>		290.—
Laurent-Perrier, vintage millésime			155.—
Laurent-Perrier, Cuvé rosé brut			155.—
Moët & Chandon, brut impérial		75.—	145.—
Dom Perignon	2000	385.—	
Röderer Cristal	2002	350.—	
Krug, Grand Cuvée			398.—



LES VINS BLANCS SUISSES

		<i>37.5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Dézaley „La Medinette“ Louis Bovard	2009		72.–
Epesses „Terre à Boire“ AOC, Domaine Louis Bovard	2009		62.–
St.Saphorin Vignefol AOC J&M Dizerens SA	2009		62.–
St.Saphorin Fumé Ph. Bovard	2007		62.–
Yvorne „Clos du Rocher“ AOC, Obrist	2009 2008	32.–	64.–
Aigle „Cuvée noé“ Louis Bovard	2009		62.–
Petite Arvine AOC Réserve des Administrateurs Cave St. Pierre	2010		58.–
Oeil de Perdrix, AOC Domaine E. de Montmollin	2009		56.–
Riesling Sylvaner „Sissacher“ Siebe Dupf	2009		62.–
Heida du Valais Réserve des Administrateurs Cave St. Pierre	2009		68.–
Meilener Räuschling Seehalde Schwarzenbach	2008		68.–

Änderungen vorbehalten



L'ALSACE

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Riesling Médaille d'Or AC			
Willy Gisselbrecht	2008		54.–
Gewürztraminer, Réserve speciale AC			
Willy Gisselbrecht	2008		54.–

LES VINS BLANCS D'ITALIE

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Orvieto secco classico DOC			
Vigneto Toricella, Luigi Bigi	2008		54.–
Tocai, Friulano DOC			
Collio Conte Loredan-Gasparini	2008		62.–
Roero Arneis			
Doc Gianni Gagliardo	2010		56.–
Terre di tufi			
Teruzzi & Puthod	2008		72.–
Maciete Sauvignon Fumé	2006		82.–
I.G.T. Gini			

LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
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			
Jaques Depagneux	2009		130.–
Puilly-Fuisse „Entre nous“	2007	65.–	
Puligny Montrachet, 1er Cru AC, Louis Latour	2006	98.–	198.–

Änderungen vorbehalten



LES VINS ROUGES SUISSES

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Humagne rouge du Vallais AOC Cave St. Pierre	2010		68.–
St. Saphorin Grande Cuvée Louis Bovard	2007		64.–
Dôle du Valais „Cave St.Pierre“	2008		62.–
Maienfelder „Pola“, Andreas von Sprecher	2009		68.–
Merlot, Vinattieri	2008		180.–
Blauburgunder „Sissacher, Wintersinger“ Siebe Dupf	2008		62.–

LES VINS ROUGES D'ITALIE

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Edizione Cinque Autoctoni VDT, Farnese M.O. Barrica	2005		72.–
		<i>Magnum</i>	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.–
Travaglini Selezione DOC Gattinara, Giancarlo Travaglini	2000	<i>Magnum</i>	152.–

Änderungen vorbehalten



		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Brunello di Montalcino, DOCG			
Tenuta Friggiali	2004	62.–	125.–
		<i>Magnum</i>	172.–
		<i>Jeroboam (3Lt.)</i>	380.–
Brunello di Montalcino			
„Donna Olga“	2004		132.–
Pietrafocaia V.d.T.			
Tenuta Fraggiali	1997		178.–
Cabernet Sauvignon, San Fabiano, Calcinaia	2006		75.–
Paleo Bolgheri superiore Rosso DOC			
Le Macchiole	2006		182.–
Dolcetto d'Alba			
Gianni Gagliardo	2008		72.–
Fontalloro IGT			
Fatoria di Felsina	2001		148.–
Barbaresco			
A. Gaja	2005		390.–
Barolo, Monprivato			
Mauro Mascarello, DOCG, Grand-Cru	2006		168.–
Barolo Serre, DOCG			
Gianni Gagliardo	2004		118.–
Barolo Serre, DOCG			
Gianni Gagliardo	2005	75.–	



		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Ornellaia Bolgheri Tenuta del Ornellaia	2005		420.—
Paitin Langhe Rosso DOC Pasquera Elia	2004		110.—
Le Cupole Rosso Toscana, Trinoro	2005		190.—
Terre Brune Carignano del Sulcis Superiore, DOCG Santadi	2006		178.—
Amarone delle Valpolicella, DOC Le Ragoze di Galli	2004	52.-- <i>Magnum</i>	98.— 182.—
Nero d'Avola Bagli Rosso Sicilia, Casa Vinicola Fazio	2008		78.—

LES VINS ROUGES D'ESPAGNE

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Rioja „Vega Reserva“ DOC, Bodega Rioja Vega	2006		68.—
Ribera del Duero, Trebla, Reserva DO Bodegas el Molar	2002		82.—
Priorat Morlanda, Vi de Guarda, DOC Bellmunt del Priorat	2004		128.—



LES VINS ROUGES DE LA FRANCE

BOURGOGNE

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Santenay, 1er Cru AC,MO Demessey	2008		78.–
Pommard, AC MO „Dom. Boillot“	2008		92.–
Savigny-Les-Beaune, AC Clos de Guette, Arthur Barolet	2007 2008	46.–	108.–
Gevrey-Chambertin, AC,MO Dom. Boillot	2007		96.–
Aloxe-Corton AC,MO Arthur Barolet	2007		92.–
Mercurey AC,MO Demessey	2005		56.–



LA VALLEE DE LA LOIRE

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Sancerre „Les Bataillets“ AC B. Archambault	2010		76.–
Sancerre „Les Bataillets“ AC B. Archambault	2008	38.–	
Pouilly Fumé AC Baron de Ladoucette, Château du Nozet	2006		198.–

LE BEAUJOLAIS

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Fleurie Georges Duboeuf	2007		56.–
Moulin-à-Vent Georges Duboeuf	2008		56.–

LA VALLEE DU RHÔNE

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Château Bellevue la Forêt rosé Fronton	2010		56.–



BORDEAUX

37,5 cl

75 cl

Margaux

CH. CANTENAC, BROWN

3ème Grand Cru classé

2000/ 1999

152.—

Haut-Médoc

CH. CITRAN

Cru Bourgeois, Haut-Médoc

2007

118.—

CH. RAMAFORT

Cru Bourgeois, Haut-Médoc

2005

128.—

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 2004 228.—

CH. PHÉLAN-SEGUR
Cru Bourgeois 2005 168.—

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-PICHON-LONGUEVILLE
Réserve de la Contesse 1995 190.—

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 1998 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.—



LES TROUVAILLES

		<i>37,5 cl</i>	<i>75 cl</i>
Italie			
Brunello di Montalcino San Polo	2003		128.—
Cerviolo Rosso IGT San Fabiano Calcinaia	2004		132.—
Venegazzu Capo di Stato IGT Conte Loredan-Gasparini	2005		92.—
Venegazzu Capo di Stato IGT Conte Loredan-Gasparini	2004	<i>Magnum</i>	176.—
Ornellaia Bolgheri Tenuta del Ornellaia	2005		420.—
Suisse			
Petite Arvine du Valais AOC Château Lichten	2009		58.—
Herrliberger Räuschling "Gmündwii"	2007		58.—
Humagne rouge du Valais AOC Cave St. Pierre	2010		68.—
Merlot Vinattieri	2008		180.—
France			
Gigondas Domaine Les Pallières Terrasses du Diable	2008		98.—
Côte rôtie, Les Bécasses Chapoutier	2007		180.—
Châteauneuf du Pape Clos des Papes, A. Paul Avril	2007/2008		168.—



LES VINS DOUX ET LIQUEUREUX

		37,5 cl	75 cl
Domaine du Noble			
MO, Loupiac AOC, Déjean & Fils	2005	48.—	96.—
Moscato d'Asti			
Cartellina Villa M DOC	2008		52.—
Château d'Yquem			
Sauternes	1998	240.—	





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

