

BISTRO KUNSTMUSEUM

TAGESKLASSIKER

DIENSTAG

Regio-Rindstatar mit Klosterbrot | 23 / 32

MITTWOCH

Fenchel-Salsicce an Barolo Jus und Safran Risotto | 22

DONNERSTAG

Ossobuco mit geschmortem Gemüse und cremiger Bramata | 32

FREITAG

Bouillabaisse à la Marseillaise mit Rouille und Brotcroûtons | 25

SAMSTAG

Basler Geschnetzeltes vom Rindfilet (IRL) mit Rösti | 26

SONNTAG

KUMU Burger vom Swiss Black Angus Rind mit Pommes Frites | 26

MITTAGSMENÜ 10.03.2020 - 15.03.2020 | FR. 23

Inkl. Tagessuppe oder Menüsalat

DIENSTAG

Schweinsbraten an Pilzrahmsauce mit Pommes Duchesse und Gemüsebouquet

MITTWOCH

Gebratenes Forellenfilet mit gerösteten Randen und grünen Linsen an Weisswein Sauce

DONNERSTAG

Poulet Tajine mit Oliven und confiterten Zitronen serviert mit Koriander-Bulgur

FREITAG

Tranchiertes Lammgigot mit Kartoffelgratin und glasierten Babykarotten an Honig-Knoblauch Jus

SAMSTAG

Kalbsfrikadelle mit Gemüsespiess und Sauce Vierge

SONNTAG

Lasagne al forno mit Meeresfrüchten und Sauce Homardine

HAUPTGANG FÜR VEGETARIER

Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat an Tomatensugo serviert mit frittiertem Basilikum

KINDERMENÜ

Haché Hörnli mit Apfelmus, Stängel Glace und Sirup à discretion | 15 / 21

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Allergien.
Fleisch, Geflügel und Eier stammen aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.
Buntbarsch, VNM, Zucht / Krevetten, VNM, Zucht / Rotbarbe, VNM, Netz
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.