

BISTRO KUNSTMUSEUM

MITTAGSMENÜ 15.09.2020 – 20.09.2020 | FR. 23

Inkl. einer Vorspeise

DIENSTAG

Schweinsbraten an Salbeijus, Erbsenpüree, glacierte Karotten und Waldpilzen

MITTWOCH

Gebrautes Doradenfilet mit Zitronenkartoffeln-Püree, Artischocken "à la Barigoule" und Weisswein Sauce

DONNERSTAG

Penne mit Rucola Pesto, Cherrytomaten, Parmesanspänen und Haselnuss-Crumble

FREITAG

Gegrilltes Steinköhler Filet, Yuzu-Sauce, Fenchel und lauwarmer Kohlsalat

SAMSTAG

Tartar von dreierlei Tomaten, Wassermelone, karamellierter Ziegenkäse und Parmaschinken

SONNTAG

Kefta vom Lamm mit Bulgur, geschmorten Auberginen und Minz-Labneh

HAUPTGANG FÜR VEGETARIER

Buddha Bowl mit Reis, Falafel, Randen-Hummus, Gurken und Linsensalat

Schwein (CH), Lamm (NZ), Fisch ARG, Hoochs & Lines

FOLLOW US ON
Instagram



SNACKS

Elsässer Flammkuchen | 16

Flammkuchen mit Trüffelbrie und Birnen | 18.50

Flammkuchen mit Ziegenkäse und Honig | 18.50

Zander Fish & Chips | 24

Panini mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella | 11.50

Panini mit Thonmousse, Tomaten und Oliven | 11.50

Panini mit Zucchetti und Feta-Käse | 11.50

Portion Pommes Frites | 7

SALAT

Fitness Salat, Rucola, Avocado, Melone, Grapefruit, Falafel und Mago-Koriander Chutney | 18

Grilled Chicken Caesar Salat | 18.50

DESSERT

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine
Fruchtwähe | 5.50

Tageskuchen | 6.50

Café Gourmand | 9.50

Kaffee oder Espresso mit 3 mini Desserts

GLACE

Von der Manufaktur Dream of Ice in Allschwil
Cornets, Becher und Stängel

Affagato al caffè | 8.50

Glacekugel | 3.50

Vanille / Schokolade / Mandarine / Zwetschgen

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche und beachten Allergien.
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Fleisch, Geflügel und Eier stammen aus der Schweiz, wenn nicht anders deklariert.
Zander, CH, Zucht / Thunfisch, ARG, Hooks & Lines

FOLLOW US ON
Instagram

