

BISTRO KUNSTMUSEUM

GETRÄNKE LISTE

LOKALES BIER VOM FASS

Kitchen Brew Lager 25cl | 5 50cl | 8.50

BIER FLASCHEN

Kitchen Brew Cascade Amber Ale / India Dark Ale 33cl | 6.50

Ueli Bier Weizen 50cl | 9

Wilde Maa Craft Cider 27.5cl | 6.5

Kitschen Brew Windstill (Alkoholfrei) | 5

BUBBLES

Crémant d'Alsace AC, Bio, Pinot Blanc, Elsass, Frankreich 1dl | 9.50

Prosecco Villa Sandi, Brut, DOC, Veneto, Italien 1dl | 8

WEIN IM OFFENEAUSSCHANK

Rosé: V.A. Rosado 2018, Syrah, Chinchilla de Montearagón, Spanien | 7

Weiss: Bianco di Merlot, Runchet Tamborini, Tessin, Schweiz | 8.20

Touraine AC, Sauvignon-blanc, Vieilles Vignes, Frankreich 2018 | 8.50

Rot: Juan Gil Selection Especial, Monastrell, Jumilla, Spanien | 7.50

Colli del Ucellina, Sangiovese, Morellino di Scansano, Toscana, Italien | 8.50

Tageswein Rot oder Weiss | 7

Mignon Selection 375 ml Fläschlein

Veuve Doussot, Champagner, Pinot Noir und Chardonnay, Frankreich | 36

Cordero di Montezemolo, Barolo, Nebiolo, Italien | 39

Château Olivier, Bordeaux, Crozes-Hermitages AC, 2018, Frankreich | 38

Pouilly-Fumé, Domaine a Cailbourdin, Sauvignon Blanc, Loire, Frankreich | 28

Hausapéro | 11.50

SOFTGETRÄNKE

Hausgemachter Eistee 30cl | 5 50cl | 7

Goba Cola / Goba Zero / Grapefruit 33cl | 5

Gazosa Citro, Mandarin, Aranciata Amara oder Mirtillo 35cl | 5.50

Mountain Spring Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer 2cl | 5

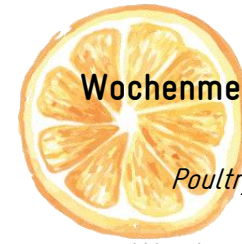
Rhabarberschorle 30 cl | 5

SPEISEN

Wochenmenü | 23.00

Vorspeise: Kalte Erbsen-Minze Suppe

Chilled Peas and mint soup



Wochenmenü: Geflügel Gyros mit Tzatziki, Gurken-Tomaten Salat und Pita Brot

Poultry Gyros with tzatziki, cucumber-tomato salad, and pita bread

Wochenmenü Vegi: Rigatoni alla Caprese mit Basilikum-öl

Rigatoni alla Caprese with basil oil

Wolfsbarsch vom Grill, Fregola Sarda Salat, Sauce Vierge, geschmorte Aubergine | 35.00

Grilled sea bass, Fregola Sarda salad, Sauce Vierge, braised eggplant

Southern style Rindsfilet mit Okras und Baby Mais, Süsskartoffel Mousseline, Kräuterseitling und Cajun Sauce | 38.00

Beef filet with lady fingers; corn; mashed sweet potatoes; king oyster mushroom and Cajun sauce

Zander Fish & Chips mit Erbsen-Minze Dip und Tartar Sauce | 24.00

Pikeperch Fish & Chips with mint-pea dip and tartar sauce

Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln | 18

Alsacien Tarte Flambée with bacon and white onions

Flammkuchen (V) mit Ziegenkäse, Cherry Tomaten, Honig und Oregano | 21

Tarte Flambée with goat cheese, cherry tomatoes, honey and oregano

Flammkuchen mit hausgebeiztem Lachs und rote Zwiebel | 22

Tarte Flambée with home marinated salmon and red onions

California Salad mit grünem Salat, Falafel, Nektarine, Avocado, Granatapfel, Kürbiskerne und Apfel-Ingwer Dressing | 22

Green salad; falafel; nectarine; avocado; pommés grenade; pumpkin seeds and an apple-ginger dressing

Portion Pommes Frites | 7

Portion french fries

SNACKS

Ab 11h30 ganztägig

Panini mit Serrano, Tomaten und Mozzarella | 11.50

Panini with cured ham, tomatoes, and mozzarella

Panini mit Thunfisch, Tomate und Oliven | 11.50

Panini with tuna, tomato and olives

Panini (V) mit Höhlenkäse, Tomate und Mango | 11.50

Panini with Cheese tomatoes and mango

Tagessuppe mit Brot | 12.00

Soup of the Day served with bread

DESSERT & GLACEN

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine

Zitronen Tartelette / Rhabarber Tartelette / Erdbeere Tartelette / Maracuja Schokoladen Tartelette / Mango cheese cake / Tiramisu al Caffè | 6.80

Tageskuchen | 6.50

Eclair | 4.50

Von der Manufaktur Dream of Ice in Allschwil

Cornets (Schoki, Vanille); Becher (Joghurt-Waldbeeren, Pistazie, Stratiatella, Kaffee, Himbeer, Caramel, Waldhonig) und Stängel (Mango, Himbeer)

Affogato al Caffè | 8.50

Glacekugel: Vanille / Schokolade / Mandarine / Zwetschge | 3.50

Vielen Dank für Ihre Besuch. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergien
Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien
Preis in CHF (inkl 7.7 % MwSt)
Lachs Label Rouge (SCO)
Fleisch: Rind, Poulet Zander und Eier stammen aus der Schweiz