

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

Kitchen Brew Windstill (Alkoholfrei) | 5

BUBBLES

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

Menü | 23.00

Vorspeise: Creme Dubarry oder grüner Salat
Coulliflower soup or green salad



Menü: Pulled-Wildschwein-Burger mit Preiselbeer-Mayo,
Champignons und Pommes
Pulled boar burger with cranberry mayonnaise; mushrooms; and french fries

Menü Vegi: Geschmorter Hokkaido Kürbis mit Wildpilzen,
Pastinaken Mousseline und Rahm Sauce
Braised Hokkaido pumpkin with wild mushrooms; mashed parsnips and a cream sauce

Wolfsbarsch vom Grill, Fregola Sarda Salat, Sauce Vierge,
geschmorte Aubergine | 35.00
Grilled sea bass, Fregola Sarda salad, Sauce Vierge, braised eggplant

Rindsfilet Stroganoff mit Basmati Reis | 38.00
Beef filet Stroganoff with basmati rice

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 mit Roquefort, Kräuterseitlinge, Birne und
Baumnuss | 23
Tarte Flambée with Roquefort, king oyster mushroom, pear and walnuts

Flammkuchen mit hausgebeiztem Lachs und
rote Zwiebel | 22
Tarte Flambée with home marinated salmon and red onions

Salade Camille Crostini mit Ziegenkäse Honig und
Oregano, Apfel, Baumnuss, getrocknete Aprikosen | 22
Crispy Crostini with goat cheese honey and Oregano, apple, walnut, dried apricots

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 Bergkäse, Baumnüsse und Kresse | 11.50
Panini with Cheese walnuts and cress

Tagessuppe mit Brot | 12.00
Soup of the Day served with bread

DESSERT & GLACEN

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine

Zitronen Tartelette / Honigmelone Verveine Creme Tartelette /
Beeren Pistazie Tartelette / Maracuja Schokoladen Tartelette /
Aprikosen 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,
Stracciatella, 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.

Allergene: Unser Personal berät Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien

Preis in CHF (inkl 7.7 % MwSt)

Fisch: Lachs (SCO); Zander (Produktion CH / Herkunft Binnenfischerei PL); Wolfsbarsch (GR)
Fleisch: Rind (IRL) Poulet und Eier (CH) Kalb (CH)