

# BISTRO KUNSTMUSEUM

## GETRÄNKE

Lokales Kitchen Brew Lager vom Fass 25cl | 5 50cl | 8.50  
Kitchen Brew Cascade Amber Ale / India Dark Ale 33cl | 6.50  
Kitchen Brew Windstill Hell, alkoholfrei 33cl | 5  
Ueli Bier Weizen 50cl | 9

## BUBBLES

Prosecco Villa Sandi, Brut, DOC, Veneto, Italien 1dl | 8  
Aperol Spritz / Giselle / Hugo / Lillet Spritz | 12.50

## WEIN IM OFFENEAUSSCHANK

Touraine AC, Sauvignon Blanc Vieilles Vignes, FR 1dl | 8.50  
Runchet, Bianco di Merlot, Tessin CH 1dl | 8.20  
Colli dell'Uccellina Sangiovese, Merlot, DOCG Riserva, IT 1dl | 8.50  
Latido de Sara, Crianza, Tempranillo, Granacha, ES 1dl | 7.50

## SOFTGETRÄNKE

Hausgemachter Eistee 30cl | 5  
Goba Cola / Goba Zero 33cl | 5  
Gazosa Citro, Aranciata Amara oder Mirtillo 35cl | 5.50  
Rhabarberschorle 30 cl | 5  
Mountain Spring Tonic, Ginger Ale, Bitter Lemon, Ginger Beer 2cl | 5

## MITTAGSMENÜ | 23.00

Süsskartoffelsuppe mit Kokosnussmilch oder Salat  
*Sweet potato soup with coconut-milk or salad*  
Geschmorte Wildschweinschulter mit Rotkohl und Spätzle  
*Braised wild boar with red cabbage and spaetzle*  
**Vegi Option:** Rösti mit Spinat und Spiegelei  
*Rösti with spinach and fried egg*

## UNSERE KLASSIKER

**Elsässer Flammkuchen | 18**  
*Alsatian Tarte Flambée*  
**Flammkuchen mit Roquefort, Kräuterseitlinge, Birne, Baumnuss | 23**  
*Tarte Flambée with Roquefort, king oyster mushroom, pear and walnuts*  
**Flammkuchen mit hausgebeiztem Lachs, roten 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*  
**Gegrilltes Zanderfilet, Safransauce, Sauerkraut und Salzkartoffeln | 35**  
*Grilled pikeperch filet with herb potatoes and safran sauce*  
**Zander Fish & Chips mit Erbsen-Minze Dip und Tartar Sauce | 24**  
*Pikeperch Fish & Chips with mint-pea dip and tartar sauce*  
**Kalbsgeschnetzeltes "Züricher Art" mit Rösti | 36**  
*Sliced veal zurich style with rösti*  
Portion Pommes Frites | 7

## WILDZEIT

**Rehgeschnetzeltes an Cognac- Rahmsauce | 28**  
Spätzle und Rosenkohl  
*Roe deer strips with cognac cream sauce, egg noodles  
And brussels sprouts*  
**Hirsch Entrecôte Butternutpüree | 35**  
Quitten, Steinpilzen und Spätzle, Sauce Grand Veneur  
*Deer entrecôte, butternut puree, quince, voletus and spaetzle*

## SNACKS

Ab 11h30 ganztägig  
Tagessuppe | 5.50 | 12  
*Soup of the Day*  
Panini mit Rohschinken, Tomaten und Mozzarella | 11.50  
*Panini with cured ham, tomatoes and mozzarella*  
Panini mit Thonmousse, Tomaten und Oliven | 11.50  
*Panini with tuna mousse, tomatoes and olives*  
Panini (V) mit Bergkäse und Baumnüsse | 11.50  
*Panini with cheese and walnuts*

## DESSERT & GLACEN

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine  
Zitronen Tartelette | 6.80  
Vermicelle | 6.50  
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

Vielen Dank für Ihre Besuch. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene  
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.  
Zander CH, Zucht / Thunfisch ARG, Hooks & Lines,  
Fleisch, Geflügel und Eier stammen aus der Schweiz, Wild (EU)



FOLLOW US ON  
**Instagram**



Illustration & Design by Geistreich  
www.geistreich.ch