

# 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

Ceretto Blangé, Langhe Arneis DOC, IT 1dl | 8  
Runchet, Bianco di Merlot, Tessin CH 1dl | 8.20  
Colli dell'Uccellina Sangiovese, Merlot, DOCG Riserva, IT 1dl | 8.50  
Honoro Vera, DOP, Monastrell, Jumilla, 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 | 25.00

Gemüsecremesuppe oder Salat  
*Vegetable cream soup or salad*

Kalbsburger mit Raclettekäse, Honig-Senf-Sauce und Pommes frites  
*Veal burger with raclette cheese, honey mustard sauce and french fries*

**Vegi Option:** Thailandisches Gemüsecurry mit Basmatireis  
*Vegetable Thai Curry with Basmati Rice*

## UNSERE KLASSIKER

**Elsässer Flammkuchen | 18**  
*Alsatian Tarte Flambée*

**Flammkuchen** mit marinierter Entenbrust in Teriyaki-Sauce, Karotten-Ingwer-Pickles und Pak Choi | 23  
*Tarte flambée with marinated duck breast in teriyaki sauce, carrot and ginger pickles, pak choi*

**Flammkuchen** mit Münsterkäse, Äpfeln und roten Zwiebeln | 21  
*Tarte flambée with munster cheese, apples 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*

**Bouillabaisse à la Marseillaise** mit Rouille und Brotcroûtons | 35  
*Bouillabaisse Marseillaise style with safran mayonnaise and croutons*

**Zander Fish & Chips** mit Erbsen-Minze Dip und Tartar Sauce | 24  
*Pikeperch Fish & Chips with mint-pea dip and tartar sauce*

**KUMU Burger (V):** Brioche Buns, Beyond-Meat Burger, Cheddar, Senf-Honigsauce, Zwiebelconfit, Gurkenpickels und Süsskartoffelpommes mit Kerbel-Mayonnaise-Dip | 28  
*Beyond Meat Burger: Brioche buns, cheddar, mustard-honey sauce, onion confit, cucumber pickles and sweet potato fries with chervil mayonnaise dip | 28*

## 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*

Portion Pommes Frites | 7

Süsskartoffelpommes | 7.50

## 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

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine

Zitronen Tartelette | 6.80

Vermicelle | 6.50

Tageskuchen | 6.50

Eclair | 4.50

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