

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 American Pale Ale 33cl | 6.50

Kitchen Brew Windstill Hell, alkoholfrei 33cl | 5

Ueli Bier Weizen 50cl | 9

“PROTECT ME FROM WHAT I WANT”

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

Aperol Spritz / Giselle / Lillet Spritz | 12.50

WEIN IM OFFENEAUSSCHANK

Ceretto, Langhe Arneis Blanghe, DOC, IT 1dl | 8

Touraine AC, Sauvignon Blanc Vieilles Vignes, FR 1dl | 8.50

Colli dell'Uccellina Sangiovese, Merlot, DOCG Riserva, IT 1dl | 8.50

Vitaran Crianza, Tempranillo, DOC Rioja, SP 1dl | 8

SOFTGETRÄNKE

Hausgemachter Eistee 30cl | 5

Goba Cola / Goba Zero 33cl | 5

Gazosa Citro / Aranciata Amara 35cl | 5.50

Rhabarberschorle 30 cl | 5

ChariTea Maté Bio 33 cl | 5.50

Rivella Rot / Blau 33cl | 5

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

MITTAGSMENÜ | 25.00

Süsskartoffel-Suppe oder grüner Salat

Sweet potato soup or green salad

Confitiertes Enten Schenkel mit Salardaise Kartoffel,
Frühlingsgemüse und Orangen-Sauce

Confit duck thigh with Salardaise potatos; spring-vegetables and orange sauce

Vegi Option: Basler Bio-Tofu mit Wok-Gemüse und Vermicelli
Reis-Nudel

Basel organic tofu with wok-vegetables and Vermicelli rice-noodles

Elsässer Flammkuchen | 18

Alsatian Tarte Flambée with bacon and onions

Flammkuchen mit grünem Spargel und Rohschinken | 23

Tarte Flambée with green asparagus and cured ham


**Flammkuchen mit Frühlingsgemüse, Spargel, Rhabarberpickles,
Rucola und Haselnüssen | 21**

Tarte flambée with spring vegetables, asparagus, rhubarb pickles, rocket and hazelnuts

KUMU Salat: Frühlingsgemüse, Morbier-Käse, Cashewnüssen
und Apfel-Vinaigrette | 23

KUMU Salad with spring vegetables, Morbier cheese, cashew nuts and apple vinaigrette

Buddha Bowl mit Falafel, gegrillte Süsskartoffel, Baba Ganoush,

Avocado und Granatapfel | 19.50 

Buddha Bowl with roasted sweet potato, Baba Ganoush, avocado, and pomegranate

Greg's Garden: Erbsen-Hummus mit gerösteten Gemüse und
schwarzem Kakao-Kern-Nuss Crumble | 23.00

Pea-Hummus with roasted vegetables and black cocoa-seed-nut crumble

Zander Fish & Chips mit Erbsen-Minze Dip und Tartar Sauce | 24

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

Weisse Spargel mit Rostello Schinken und Maltaise-Saucen
| 27.00

White asparagus with Rostello ham and maitaise-sauce

Perlhuhn gefüllt mit Morcheln, gegrilltem grünem Spargel,
Kartoffelpüree aus blauen St. Galler Kartoffeln und
Morchel-Whisky-Sauce | 29.50

*Guineafowl with green asparagus, mashed blue St. Gall potatoes
and morel-whiskey-sauce*

Portion Pommes Frites | 7
Süsskartoffel Pommes Frites | 7.50

SNACKS

Ab 11h30 ganztägig, serviert mit Salat

Croque Monsieur | 11.50

toasted ham and cheese sandwich

Croque Mademoiselle (v) | 10.50

toasted sandwich with goat cheese and vegetables

New-York Style Pastrami Sandwich | 13.50

Cheddar, Sauerkraut, Pickles und Röstzwiebeln

DESSERT

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine

Zitronen Tartelette | 6.80

Tageskuchen (Apfel oder Aprikosen) | 6.50

Eclair | 5.50

Wir danken Ihnen für Ihren Besuch. Gerne berücksichtigen wir individuelle Ernährungsbedürfnisse sowie Allergien.

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Zusätzliche Informationen: Fleisch / 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