

# BISTRO KUNSTMUSEUM

## MITTAGSMENÜ | 25.00

Vorspeise: Gelbe Gazpacho oder grüner Salat  
*Chilled yellow Gazpacho or green salad*

Entenbrust-Filet mit Orangensauce, Pilaw Reis und Safran-Fenchel  
*Duck breast fillet with orange sauce, pilaf rice and saffron fennel*

Vegi: Geschmorte Aubergine, andalusischer Salat, Jogurt-Minze-Sauce  
*Braised Aubergine & Andalusian Salad & Mint Yoghurt sauce*

\*\*\*

### Elsässer Flammkuchen | 19

*Alsatian Tarte flambée with bacon and onions*

Flammkuchen mit Chorizo, roten Zwiebeln, roter Paprika und Oliven-Crumble | 23

*Tarte flambée with chorizo, red onions, red paprika and olive-crumble*

Flammkuchen mit Pulpo alla Gallega mit Cherrytomaten und Sepia-Crème | 23

*Tarte flambée with octopus, cherry tomatoes and squid-cream*

Kumu-Salat Sommersalat mit Piquillos, Krevetten, gerösteten Kernen, Orangenschnitzen, Cherrytomaten und Sangria-Dressing | 24

*KUMU Salad with piquillos, shrimps, roasted seeds, cherry tomatoes, orange slices and sangria dressing*

Buddha Bowl mit Cherry Tomaten, Padrone Peperoni, Panisse, Gurken, Wassermelonen, Peperoni Crème und Granatapfel | 19.50



*with cherry tomatoes, padrone peppers, panisses, cucumber, watermelons, pepperoni cream and pomegranate*

Doraden-Ceviche mit Lattich-Gazpacho | 25.00

*Sea bream ceviche with lettuce-gazpacho*

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

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

Tagliolini Nero di Seppa mit sautierten Calamares & Sonnengemüse an Zitronensauce | 28

*Tagliolini Nero di Seppia with sautéed Calamares & sun vegetables in a lemon sauce*

La Tortilla Española mit Gemüse und Kräutersalat | 18  
*La Tortilla Española with vegetables and salad with herbs*

Secreto Iberico Schweine-Steak mit Rosmarinkartoffeln, Gemüse und Thymian-Jus | 35.00

*Sereto Iberico porksteak with rosemary potatoes, summer vegetables and thyme-jus*

Portion Pommes Frites | 7

## SNACKS

Ab 11.30 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*

Croque Caballero | 13.50

*Chorizo, paprika and Manchego-cheese*

## DESSERT

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine

Zitronentartelette | 6.80

Tageskuchen (Apfel oder Aprikose) | 6.80

Eclair | 5.50

## DREAM OF ICE

Becher: Caramel, Waldhonig mit Ingwerstückchen, Pistache, Stracciatella, Naturjoghurt, Citron | 3.80

Cornet : Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru | 4.20

Mango-Glace | 3.50

## GETRÄNKE

Lokales Kitchen Brew Lager vom Fass 25cl | 5 50cl | 8.50

Kitchen Brew Cascade Amber Ale / Everyday 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

Cava: Chenine Brut Premium, Xarel-lo/Macabeo/Parellada, St. Sadurni 1dl | 8

Aperol Spritz / Giselle (auch alkoholfrei) / Lillet Spritz / Hugo (auch alkoholfrei) / Campari Spritz | 12.50

## WEIN IM OFFENAUSCHANK

Runchet Tamborini, Bianco di Merlot, Tessin, CH 1dl | 8.20

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 Mate Bio 33 cl | 5.50

Rivella Rot / Blau 33cl | 5

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

Vielen Dank für Ihre Besuch. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene  
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.  
Zanetti Zucht / Thunfisch ARG, Hooks & Lines,  
Eier, Geflügel und Eier stammen aus der Schweiz, Wir



FOLLOW US ON

Instagram



Illustration & Design by Geistreich  
www.geistreich.ch