

BISTRO KUNSTMUSEUM

MITTAGSMENU | 25.00

Vorspeise: Karotten-Ingwer Suppe oder grüner Salat
Carrot ginger soup or green salad

Rinds Bourguignon Art Wurzel Gemüse mit Wild Reis
Beef Bourguignon with speices root vegetable and Wild rice

Vegioption: Rösti mit Spiegelei und feinem Raclettekäse
dazu junger Blatt Spinat
Rösti with fried egg and fine raclette cheese plus young leaf spinach

Flammkuchen Elsässer Art,
mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck |19
Tarte flambée with sour cream onions and bacon

Flammkuchen mit Feigen,
mit roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Baumnuss|22
Tarte flambée with Figs, red onions, goat cheese and tree nut

Flammkuchen mit Chorizo, roten Zwiebeln, roter Paprika
und Oliven-Crumble | 23
Tarte flambée with chorizo, red onions, red paprika and olive-crumble

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 di Seppia mit sautierten Calamares &
Sonnengemüse an Zitronensauce | 28
Tagliolini Nero di Seppia with satéed Calamares & sun vegetables in a lemon sauce

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
Secreto 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
& 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 (saisonal) | 6.80

Eclair | 5.50

DREAM OF ICE

Becher: Naturjoghurt, Citron, Stracciatella, Pistache | 3.80

Cornet: Vanille Bourbon, Chocolat Grand Cru, Erdbeeren | 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 | 8.00

Cava: Chenine Brut Premium Xarel-lo/Macabeo/Parellada St. Sadurni
1dl 8.00

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

WEIN IM OFFENAUSSCHANK

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



FOLLOW US ON
Instagram

