

kunstmuseum basel

BISTRO

MITTAGSMENU | 25.00

(inkl. Vorspeise)

Süsskartoffelsuppe oder einen grünen Salat

Sweet potato soup or green salad

Lamm Gigot, an einer Thymian Knoblauch Jus dazu Bratkartoffeln mit glaciertem
Wurzelgemüse

Lamb gigot, on a thyme garlic jus with fried potatoes with glazed root vegetables

Oder

Fried Rice, mit frischem Gemüse und Basler BIO Tofu

Fried Rice, with fresh vegetables and Basel organic tofu



UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art, mit Sauerrahm, Zwiebeln und Speck | 19

Tarte flambée with sour cream onions and bacon

Flammkuchen mit Feigen, roten Zwiebeln, Ziegenkäse und Baumnüsse | 22

Tarte flambée with Figs, red onions, goat cheese and tree nut



Flammkuchen mit Butternut Kürbis, Appenzeller Käse, Pilzen,

roten Zwiebeln & Haselnüssen



| 23

Tarte flambée with Butternut Pumpkin, mushrooms, red Onions, hazelnuts & Appenzeller cheese

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Zander CH, Zucht / Fleisch, Geflügel und Eier stammen aus der Schweiz, Wild (EU)

BISTRO

- Kumu-Salat:** Herbstsalat, Hokkaido Kürbis, Getrocknete Feigen, Apfel, Kürbiskernen & Granatapfelkernen  | 23
KUMU Autumn Salad, with Hokkaido pumpkin, dried figs, apple, pumpkin seeds & pomegranate seeds
- Ramen Suppe** mit geräuchertem Basler Tofu, Asiatische Pilze, frisches Gemüse & Miso Bouillon  | 24
Ramen soup with smoked Basler Tofu, Asian mushrooms, fresh vegetables & Miso Bouillon
- Muscheln im dunklen Basler Bier** mit Pommes Frites | 32
 Mussels in Indian dark Ale Basler Beer
- Frische Steinpilzravioli,** mit Salbeibutter & Pinienkernen  | 26
 Fresh Porcini ravioli with sage butter and Pine nuts
- Zander Fish & Chips** mit Erbsen-Minze-Dip und Tartarsauce | 24
 Pikeperch Fish & Chips with mint-pea dip and tartar sauce
- Saibling vom Grill** mit Pariser Kartoffeln, Fenchel, Apfel Pickles & Sauerampfer Sauce | 32
Fried Char with Potato Parisienne and Fennel, Appel pickles, sorell sauce
- Maispoulade** mit geschmorter Schwarzwurzel, Karotten & Combawa Jus | 28
Sautéed corn fed poularde, braised salsify, glazed carrots & Combawa jus
- Hirschgeschnetzeltes** mit Spätzle, Rosenkohl & Cognac Rahmsauce | 30
Sautéed venison strips with spaetzle, brussels sprout & a Cognac cream sauce
- Portion Pommes Frites | 7

BISTRO



SNACKS

Ab 11.30 ganztägig, serviert mit Salat

Croque Monsieur <i>Toasted ham & cheese sandwich</i>	11.50
Croque Mademoiselle (v) <i>Toasted sandwich with Munster cheese, apple & cumin</i>	10.50
Croque Raclette mit Kartoffeln, Speck, Zwiebelconfit & Gurkenpickles <i>Potato, bacon, Onion confit and Cucumbers pickles</i>	13.50
Crackers: Rosmarin oder Paprika	3.50

DESSERT

Unser hausgemachtes Tagesangebot:

Zitronentartelette	6.80
Tageskuchen (saisonal)	6.50
Éclair	5.50
Cheesecake	6.80
Tarte Tatin	6.80
Vermicelles	6.80