

BISTRO KUNSTMUSEUM

MITTAGSMENÜ | 25.00

Vorspeise: Tomaten-Melone Kaltschale mit Eisenkraut
oder grüner Salat

chilled tomato-melon soup with verbena or green salad

Geschmorte Tomaten Rinderherz Xeres Essig Karamell, Bulgur Salat

Braised Tomato Beef Heart & Xerus Vinegar Caramel with Bulgur Salad

Vegioption: Tomaten-Spiessli, geröstete Nektarine und
Bratkartoffeln

Tomatoe skewers, roasted nectarine and fried potatoes

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 satéed 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 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

Vielen Dank für Ihre Besuch. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene

Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Zan... Zucht / Thunfisch ARG, Hooks & Lines,
F... Ge... ügel und Eier stammen aus der Schweiz, W...



FOLLOW US ON

Instagram



Illustration & Design by Geistreich
www.geistreich.ch