

kunstmuseum basel

BISTRO

MITTAGSMENU | 25.00

(inkl. Vorspeise)

Petersilienwurzelsuppe oder grüner Salat

Parsley soup or green salad

Lachs vom Grill, Schaumwein-Risotto, Pak Choi & Yuzu-Sauce

Grilled salmon, sparkling wine risotto, pak choi & yuzu sauce

Oder

Älpermagronen mit Trüffel-Öl

Alpine macaroons with truffle oil



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



BISTRO

Flammkuchen mit Butternut Kürbis, Appenzeller Käse, Pilzen,
roten Zwiebeln & Haselnüssen  | 23

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

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

Tagliolini al Tartufo, Moliterno Creme & Guanciale-Chips  | 29

Tagliolini al Tartufo, Moliterno Creme & Guanciale-Chips

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
Vermicelles	6.80
Kaffee Gourmand	9.50