

BISTRO KUNSTMUSEUM

GETRÄNKE

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

Kitchen Brew Cascade Amber Ale / India Dark Ale 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

Aperol Spritz / Giselle / Lillet Spritz | 12.50

WEIN IM OFFENEAUSSCHANK

Ceretto, Langhe Arneis Blanghe, DOC, IT 1dl | 8

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 Maté Bio 33 cl | 5.50

Rivella Rot / Blau 33cl | 5

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

MITTAGSMENÜ | 25.00

Tomaten-Melonen Kaltschale oder grüner Salat
chilled tomato-melon soup or green salad

Gebratene Pouletbrust mit gegrilltem Gemüse, Kräuterpolenta mit Mascarpone und Thymian Jus
Sautéed chicken breast with grilled vegetables; herb polenta with mascarpone and thyme jus


Vegi Option: Ravioli al Limon emit Salbei-Butter
Ravioli al Limone with sage-butter

Elsässer Flammkuchen | 18
Alsatian Tarte Flambée with bacon and onions

Flammkuchen mit grünem Spargel und Rohschinken | 23
Tarte Flambée with green asparagus and cured ham

Flammkuchen mit Frühlingsgemüse, Spargel, Rhabarberpickles, Rucola und Haselnüssen | 21
Tarte flambée with spring vegetables, asparagus, rhubarb pickles, rocket and hazelnuts

KUMU Salat: Frühlingsgemüse, Morbier-Käse, Cashewnüssen und Apfel-Vinaigrette | 23
KUMU Salad with spring vegetables, Morbier cheese, cashew nuts and apple vinaigrette

Buddha Bowl mit Falafel, gegrillte Süsskartoffel, Baba Ganoush, Avocado und Granatapfel | 19.50 
Buddha Bowl with roasted sweet potato, Baba Ganoush, avocado, and pomegranate

Greg's Garden: Erbsen-Hummus mit gerösteten Gemüse und schwarzem Kakao-Kern-Nuss Crumble | 23.00
Pea-Hummus with roasted vegetables and black cocoa-seed-nut crumble

Zander Fish & Chips mit Erbsen-Minze Dip und Tartar Sauce | 24
Pikeperch Fish & Chips with mint-pea dip and tartar sauce

Weisse Spargel mit Rostello Schinken und Maltaise-Saucen | 27.00
White asparagus with Rostello ham and maitaise-sauce

Perlhuhn gefüllt mit Morcheln, gegrilltem grünem Spargel, Kartoffelpüree aus blauen St. Galler Kartoffeln und Morchel-Whisky-Sauce | 29.50
Guineafowl with green asparagus, mashed blue St. Gall potatoes and morel-whiskey-sauce

Portion Pommes Frites | 7
Süsskartoffel Pommes Frites | 7.50

SNACKS

Ab 11h30 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

New-York Style Pastrami Sandwich | 13.50
Cheddar, Sauerkraut, Pickles und Röstzwiebeln

DESSERT

Unser hausgemachtes Tagesangebot in der Vitrine

Zitronen Tartelette | 6.80

Tageskuchen (Apfel oder Aprikosen) | 6.50

Eclair | 5.50

Vielen Dank für Ihre Besuch. Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene
Preise in CHF inkl. 7.7% MwSt.

Produkte: CH, Zucht / Thunfisch ARG, Hooks & Lines,
Fisch, Geflügel und Eier stammen aus der Schweiz, Wild (EU)



FOLLOW US ON
Instagram



Illustration & Design by Geistreich
www.geistreich.ch