

# BISTRO

## Kumu-Wines of the month

Red wine: *Insónia Tinto, 2018*

*Vinho Regional, Figueirinha, PT* 8.0

Rosé wine: *Méditerranée, 2022,*

*Domaine de Triennes, FR* 8.0

## Kumu-Drinks

*Gingerbread Latte Macchiato*

*Caramel Latte Macchiato* 8.0

*Glühwein*

7.0

## MITTAGSMENU | 25.00

(inkl. Vorspeise)

**Gemüse Rahmsuppe oder grüner Salat**

*Vegetable cream soup or green salad*

\*\*\*

**Mistkratzerli mit Bratkartoffeln, Mangold & Champignon Rahmsauce**

*Chicken "Mistkratzerli" with roasted potatoes, swiss chard & mushroom cream sauce*

*Oder / or*

**Gersten Risotto mit Federkohl, Randen & Parmesan Chips**

*Barley risotto with kale, beets & Parmesan chips*



## BUSINESSLUNCH MENU | 35.00

(inkl. Vorspeise)

**Gebratene Entenbrust mit Topinambur-Ingwer Mousseline,**

**Glasierte Rüebli & Honig-Knoblauch Jus**

*Pan-seared duck breast with Jerusalem artichoke-ginger mousseline, glazed carrots & honey-garlic Jus*

## UNSERE KLASSIKER

**Flammkuchen Elsässer Art mit Sauerrahm, Zwiebeln & Speck** | 19

*Tarte flambée with sour cream onions and bacon*

**Flammkuchen mit Raclette, Waldpilze & Röstzwiebeln** | 21

*Tarte flambée with with Raclette, wild mushrooms, and crispy onions*

**Flammkuchen mit Salami Magronetto** | 23

**Baby Spinat & rote Zwiebeln**

*Tarte flambée with Salami Magronetto, baby spinach, and red onions*

## Dessert & Käse

**Baba Limoncello mit Caramel fleur de sel Glace** | 14

*Baba Limoncello with caramel fleur de sel ice cream*

**Dill Panna Cotta mit Kiwi & Biscuit Savarin** | 11

*Dill Panna Cotta with Kiwi & Biscuit Savarin*

**Französischer Käseteller:** | 14

**Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure de Touraine & Birnen Chutney**

*French cheese plate: Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure de Touraine & pear Chutney*

# BISTRO

<b>Kumu-Salat:</b> Nüsslisalat   Salted Egg   Haselnuss Granny Smith Apfel   Kumu French Dressing <i>Kumu salad: Corn salad   salted egg   hazelnut   Granny Smith apple   Kumu french dressing</i>	22 
<b>Französische Zwiebelsuppe</b>   Crostini mit Käse <i>French onion soup   crostini with cheese</i>	14 
<b>Zwei Onsen Eier</b>   Trüffel Hollandaise   Roggenbrot Crumble <i>Two Onsen eggs   truffle hollandaise   rye bread crumble</i>	19 
<b>Basler Buddha Bowl:</b> Geräucherter Basler Tofu Geschmorter Butternut Kürbis, Miso Bouillon   Waldpilze <i>Basel Buddha Bowl: Smoked Basel Tofu   braised Butternut pumpkin, Miso broth   wild mushrooms</i>	25 
<b>Trüffel-Ravioli</b>   Trüffel Sauce   glasierter Sellerie <i>Truffle ravioli   Truffle sauce   glazed celery</i>	28 
<b>Gebratener Bömlo Lachs</b> Sellerie Mousseline   Apfel   Federkohl   Calvados Sauce <i>Pan-fried Bömlo salmon   celery Mousseline   apple   kale   Calvados sauce</i>	32
<b>Fish &amp; Chips:</b> Zanderfilet im Bierteig mit Erbsen-Minze-Dip & Tartarsauce <i>Pikeperch Fish &amp; Chips with mint-pea dip and tartar sauce</i>	24
<b>Kabeljau Skrei</b>   Safran Polenta   Blumenkohl   Anis Sauce <i>Skrei cod   saffron polenta   cauliflower   anise sauce</i>	34
<b>Schweizer Rinds-Flank Steak (180g)</b> Salat   Pommes Frites   Kräuterbutter <i>Swiss beef Flank steak (180g)   salad   french fries   herb butter</i>	36

## AUS DER KUCHENVITRINE / OUR HOMEMADE SWEETS

Tartelette / tartelette	6.80
Tageskuchen (saisonal) / Cake of the day	6.50
Éclair	5.50
Cheesecake	6.80
Vegane Matcha Erdbeer Schnitte / Vegan matcha strawberry slice	6.80