

# BISTRO

## Kumu-Wines of the month

Red wine: Merlot Rosso, 2020

Runchet Tessin, CH 8.0

Rosé wine: Méditerranée, 2022,

Domaine de Triennes, FR 8.0

## Kumu-Drinks

Gingerbread Latte Macchiato 8.0

Caramel Latte Macchiato 8.0

## MITTAGSMENU | 25.00

(inkl. Vorspeise)

Bärlauch Kartoffelsuppe oder grüner Salat

*Wild garlic potato soup or green salad*

\*\*\*



Schweinsgeschnetzeltes mit Tagliatelle, Champignons & grünem Spargel

*Pork strips in a creamy mushroom sauce with tagliatelle & green asparagus*

Oder / or

Lauwarmer Gerstensalat mit Frühlingsgemüse & Burratina

*Warm barley salad with spring vegetables & burrata*



## BUSINESSLUNCH MENU | 35.00

(inkl. Vorspeise)

Lammfilet mit Kartoffelgratin, grüne Bohnen & Knoblauch Kräuter Jus

*Lamb fillet with potato gratin, green beans & garlic herb 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   Ei Granny Smith Apfel   Kumu French Dressing <i>Kumu salad: Corn salad   salted egg   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