

BISTRO

Kumu-Wines of the month

Red wine: Blaufränkisch, Goldberg,
2019, Weingut Ernst, AT 8.0

Sparkling wine: Peter Lauer Saar,
Riesling Brut, 2017, DE 8.0

Kumu-Drinks

Ice Caramel Latte Macchiato 8.0

Apfel-Pfefferminz Eistee 3dl 5.0

MITTAGSMENU | 25.0

(inkl. Vorspeise)

Gemüse Crème Suppe oder grüner Salat

Vegetable cream soup or green salad

Black Angus Rinds Ragout | Oliven | Zitronenzeste | Frühlingsgemüse | Tagliatelle

Black Angus beef stew | olives | lemon zest | spring vegetables | tagliatelle

Oder / or

Grüner Spargel | Erbsen Hummus | Granatapfel | Pita Brot

Green asparagus | pea hummus | pomegranate | pita bread

BUSINESSLUNCH MENU | 35.0

(inkl. Vorspeise)

Niedergegarte Kalbsschulter | Kartoffel Mousseline | Gemüse | Thymian Jus

Slow-cooked veal shoulder | potato mousseline | vegetables | thyme jus

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art | Sauerrahm | Zwiebeln | Speck | 19

Tarte flambée | sour cream | onions | bacon

Flammkuchen Parma | Parmaschinken | grüner Spargel | Rucola | 23

Tarte flambée | Parma ham | green asparagus | rocket salad

Flammkuchen Frühling | Radieschen | grüner Spargel | 21

Erbsen | Rüebli | Rhabarber | Rucola | Zitronencreme

Tarte flambée | radishes | green asparagus | peas | carrots | rhubarb | rocket salad | lemon cream

Dessert & Käse

Schokoladen Fondant | Englische Crème | Vanille Glace | Caramel | 14

Chocolate fondant | English cream | vanilla ice cream | caramel

Waldbeeren Variation | Limettenschaum | Meringue | 11.5

Wild berries variation | lime foam | meringue

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

① Lactosefrei / ② Glutenfrei / ③ Vegetarisch / ④ Vegan

Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene / Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

Fleisch und Eier stammen aus der Schweiz, Zander: PL / Parma: IT / Perlhuhn: FR / Hamachi: JP / Weisse Spargel: DE / Grüne Spargel: CH

BISTRO

Kumu-Salat: Grüne Walliser Spargel Rhabarber Krokette Haselnuss Erdbeer Dressing Radieschen <i>Kumu salad: Green asparagus rhubarb croquette radishes hazelnuts strawberry dressing</i>	22	Ⓥ
Erbesen Kokos Suppe St. Jakobs Muscheln Zwiebelschaum Edamame <i>Pea coconut soup scallops onion foam edamame</i>	17	
Zwei Onsen Eier Asia Pilze Panko Champignon Edamame Yuzu Sauce <i>Two Onsen eggs wild mushrooms panko mushrooms edamame yuzu sauce</i>	19	Ⓥ
Basler Buddha Bowl: Geräucherter Basler Tofu Sushi Reis Edamame Mango Salat knusprige Okara Wakame Gel <i>Buddha bowl: Smoked Basler tofu sushi rice edamame mango salad crispy okara wakame gel</i>	25	Ⓥ Ⓢ
Weisse Spargel Kräuter Hollandaise kleine Kartoffeln <i>White asparagus herb hollandaise baby potatoes</i>	27	Ⓥ Ⓢ
+ Portion Rostello- & Parma Schinken / + Portion Rostello- & Parma ham	8	
Gefülltes Perlhuhn mit Morcheln Grüne Spargel Kartoffel Mousseline Cognac Sauce <i>Stuffed guinea fowl with morels green asparagus potato mousseline Cognac sauce</i>	29	
Fish & Chips: Zanderfilet im Bierteig Erbsen-Minze-Dip Tartarsauce Pikeperch Fish & Chips mint-pea dip tartar sauce	24	
Bunte Gnocchi Morcheln frischer Spinat Kräuter Sauce <i>Colorful gnocchi morels fresh spinach herb sauce</i>	25	Ⓥ
Hamachi Tataki Wok Gemüse Soba Nudeln <i>Hamachi Tataki stir-fried vegetables soba noodles</i>	36	Ⓢ Ⓢ
Schweizer Rinds-Flank Steak (180g) 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	6.8	Cheesecake	6.8
Tageskuchen / Cake of the day	6.8	Vegane Schnitte / Vegan Slice	6.8 Ⓥ Ⓢ
Éclair	5.5		