

# BISTRO

## Kumu-Wines of the month

Red wine: Blaufränkisch, Goldberg,  
2019, Weingut Ernst, AT | 8

Sparkling wine: Peter Lauer Saar,  
Riesling Brut, 2017, DE | 8

## Kumu-Drinks

Eis Caramel Latte Macchiato | 8

Apfel-Pfefferminz Eistee 3dl | 5

## MITTAGSMENU | 25

(inkl. Vorspeise)

Kartoffel-Spinat Suppe oder grüner Salat

*Potato-spinach soup or green salad*

\*\*\*

Poulet-Schenkel Steak Mafé Art | Gemüse | Basmati Reis

*Chicken leg steak Mafé style | vegetables | basmati rice*

*Oder / or*

Risotto | grüner Spargel | Parmesan Cracker

*Risotto | green asparagus | Parmesan crackers*

## BUSINESSLUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Lamm Filet | Tomaten Bulgur | Frühling Gemüse | Bärlauch Sauce

*Lamb fillet | tomato bulgur | spring vegetables | wild garlic sauce*

## 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 Creme | 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, Eier & Brot stammen aus der Schweiz, Zander: PL / Parma: IT / Perlhuhn: FR / Weisse Spargel: DE / Grüner Spargel: CH

# BISTRO

<b>Kumu-Salat:</b> Grüne Walliser Spargel   Rhabarber Krokette Haselnuss   Erdbeer Dressing   Radieschen <i>Kumu salad: Green asparagus   rhubarb croquette   radishes   hazelnuts   strawberry dressing</i>	22	Ⓥ
<b>Erbesen Kokos Suppe</b>   St. Jakobs Muscheln   Zwiebelschaum   Edamame <i>Pea coconut soup   scallops   onion foam   edamame</i>	17	
<b>Zwei Onsen Eier</b>   Asia Pilze   Panko Champignon   Edamame   Yuzu Sauce <i>Two Onsen eggs   wild mushrooms   panko mushrooms   edamame   yuzu sauce</i>	19	Ⓥ
<b>Basler Buddha Bowl:</b> 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	Ⓥ Ⓜ
<b>Weisse Spargel</b>   Kräuter Hollandaise   kleine Kartoffeln <i>White asparagus   herb hollandaise   baby potatoes</i>	27	Ⓥ Ⓜ
+ Portion Rostello- & Parma Schinken / + Portion Rostello- & Parma ham	8	
<b>Gefülltes Perlhuhn mit Morcheln</b> Grüne Spargel   Kartoffel Mousseline   Cognac Sauce <i>Stuffed guinea fowl with morels   green asparagus   potato mousseline   Cognac sauce</i>	29	
<b>Fish &amp; Chips:</b> Zanderfilet im Bierteig   Erbsen-Minze-Dip   Tartarsauce Pikeperch Fish & Chips   mint-pea dip   tartar sauce	24	
<b>Bunte Gnocchi</b>   Morcheln   frischer Spinat   Kräuter Sauce <i>Colorful gnocchi   morels   fresh spinach   herb sauce</i>	25	Ⓥ
<b>Hamachi Tataki</b>   Wok Gemüse   Soba Nudeln <i>Hamachi Tataki   stir-fried vegetables   soba noodles</i>	36	Ⓜ Ⓜ
<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	6.8	Cheesecake	6.8
Tageskuchen / Cake of the day	6.5	Vegane Schnitte / Vegan Slice	6.8 Ⓥ Ⓜ
Éclair	5.5		