

BISTRO

Kumu-Wines of the month

Red wine: Neprica Primitivo, 2023
Puglia, Tormaresca, IT | 7.5

Rose wine: BY. OTT Rosé,
2023, Domaine Ott, FR | 9

Kumu-Drinks

Caramel Macchiato | 8

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

MITTAGSMENU | 25

(inkl. Vorspeise)

Sellerie Crème Suppe oder grüner Salat

Celery cream soup or green salad

Dienstag / Tuesday

Schweins Kotelett | Federkohl | Schupfnudeln | Pochierte Feige | Portwein Sauce

Pork chop | kale | potato dumplings | poached fig | port wine sauce

Mittwoch / Wednesday

Mistkratzerli | Kräuter Bratkartoffeln | Mangold | Geflügel Jus

Spring chicken | herb roasted potatoes | Swiss chard | poultry jus

Donnerstag / Thursday

Rindfleisch Bällchen | Lauwarmer Couscous | Gemüse | Orientalischer Jus

Beef meatballs | warm couscous | vegetables | oriental jus

Freitag / Friday

Gebratene Lachs Forelle | Hokkaido Kürbis Mousseline

Sellerie | Weisswein Sauce

Pan-seared trout | Hokkaido pumpkin mousseline | celery | white wine sauce

Oder / or

Mac & Cheese | Raclette & Cheddar Käse | geröstete Zwiebel | Apfel Pickles

Mac & cheese | raclette & cheddar cheese | roasted onion | apple pickles

KUMU LUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Wildgeschnitzeltes | Spätzle | Rotkraut | Quitten | Preiselbeer Sauce

Game stew | spaetzle | red cabbage | quince | cranberry sauce

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art | Sauerrahm | Zwiebeln | Speck | 20

Tarte flambée | sour cream | onions | bacon

Flammkuchen Pulpo | Tomate | Peperoni | Kartoffel | Koriander Öl | 24

Tarte flambée | octopus | tomato | peppers | potatoes | coriander oil

Flammkuchen Trüffel-Brie | Birne | Baby Spinat | Baumnuss | Trüffelöl | 23

Tarte flambée | truffle-brie | pear | baby spinach | walnuts | truffle oil

① lactosefrei / ② Glutenfrei / ③ Vegetarisch / ④ Vegan Fleisch, Eier & Brot stammen aus der Schweiz

Poulet: FR / Schwein: CH / Rind: CH / Ente: FR

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

BISTRO

- Portugiesische Petiscos** | Kabeljau Bällchen | Tempura Gemüse | 26
 Knoblauch Garnelen | Pimientos de Padrón | Geflügelaufstrich auf Maisbrot
Codfish balls | tempura vegetables | garlic shrimp | Padrón peppers | chicken pâté on cornbread
- Kumu-Salat:** Apfel | mariniertes Hokkaido Kürbis | Granatapfel | Baumnuss | 22   
 Getrocknete Feigen | Kürbis Dressing
Kumu salad: Apple | marinated Hokkaido pumpkin | pomegranate | walnut | dried figs | pumpkin dressing
- Caldo Verde** | Grüne Kohlsuppe | Federkohl | Broccoli | 14  
Caldo Verde: Green cabbage soup | kale | broccoli
- Fish & Chips:** Zanderfilet im Bierteig | Erbsen-Minze-Dip | Tartarsauce | 24
 Pikeperch Fish & Chips | mint-pea dip | tartar sauce
- Gefüllter Jack be little Kürbis** | Lauch | Pfifferlinge | Orangen-Zimt Espuma | 28  
Stuffed Jack Be Little pumpkin | leeks | chanterelles | orange-cinnamon espuma
- Seeteufel Caldeirada** | Tomaten | Gemüse | Kartoffeln | Knoblauch Crostini | 36
Monkfish caldeirada | tomatoes | vegetables | potatoes | garlic crostini
- Hirschkarree** | Spätzle | geschmorter Kürbis | Federkohl | Rotwein Sauce | 38
Venison rack | spätzle | braised pumpkin | kale | red wine sauce
- Steinpilz Panzerotti** | frische Steinpilze | Salbeibutter | Pinien Kerne | 27 
Porcini panzerotti | fresh porcini | sage butter | pine nuts
- Pochierter Kabeljau** | Stampfkartoffeln mit Nussbutter | 34 
 Wurzelgemüse | Sauce Hollandaise
Poached cod | mashed potatoes with brown butter | root vegetables | hollandaise sauce

DESSERT, KÄSE & AUS DER KUCHENVITRINE

- Pasteis de Nata** | Aprikosen Kompott | 11 
Pastéis de nata | apricot compote
- Französischer Käseteller:** | 15 
 Gruyère | Brillat Savarin | Sainte-Maure de Touraine & Birnen Chutney
French cheese plate: Gruyère | Brillat Savarin | Sainte-Maure de Touraine & pear chutney
- Tartelette / Cheesecake** | 6.8 **Éclair** | 5.5
- Tageskuchen / Cake of the day** | 6.5 **Vegane Schnitte / Vegan Slice** | 6.8  