

BISTRO

Kumu-Wines of the month

Red wine: Ronan by Clinet Rouge,
2018, Bordeaux, FR | 7.5

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

Kumu-Drinks

Glühwein / mulled wine | 8

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

MITTAGSMENU | 25

(inkl. Vorspeise)

Kartoffel-Lauch Suppe oder grüner Salat

Potato-Leek Soup or green salad

Dienstag / Tuesday

Rindfleisch Bällchen | Linsen Ragout | Gemüse | orientalischer Jus

Beef meatballs | lentil ragout | vegetables | oriental jus

Mittwoch / Wednesday

Schweinshalsbraten | Bratkartoffeln | Bohnen | Kalbs Jus

Pork neck roast | roasted potatoes | beans | veal jus

Donnerstag / Thursday

Poulet Geschnetzeltes | Jasmin Reis | Gemüse | Champignon Rahm Sauce

Sliced chicken | jasmine rice | vegetables | mushroom cream sauce

Freitag / Friday

Grillierter Nilbarsch Filet | Süsskartoffel Mousseline | Pak Choi | Combava Sauce

Grilled Nile perch fillet | sweet potato mousseline | pak choi | combava sauce

Oder / or

Cremige Polenta | Federkohl | geschmorter Kürbis | Hütten Käse | Kürbis Chutney

Creamy polenta | kale | braised pumpkin | cottage cheese | pumpkin chutney

KUMU LUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Rumpsteak Tagliata | Kartoffel Gratin | Gemüse | Rucola

Parmesan Cracker | Balsamico Jus

Rump steak tagliata | potato gratin | vegetables | arugula | Parmesan cracker | balsamic jus

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art | Sauerrahm | Zwiebeln | Speck | 20

Tarte flambée | sour cream | onions | bacon

Flammkuchen Graved Lachs | Tomate | Peperoni | Kartoffel | Koriander Öl | 24

Tarte flambée | graved salmon | 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

Kabeljau: IS / Seeteufel: NW / Hirsch: NZ / Crevette: VN / Poulet: FR / Rumpsteak: AR

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

BISTRO

- Rotes Curry | Linsen** | Kichererbsen | Süsskartoffel | Cashew Nüsse | 24   
- Eingelegte rote Zwiebeln | Basmati Reis
Red curry | lentils | chickpeas | sweet potato | cashew nuts | pickled red onions | basmati rice
- Kumu-Salat:** Nüssli Salat | Trauben | Ei | Croutons | Feigen | French Dressing | 20 
- + Speck/bacon | 3.5
Kumu salad: Lamb's lettuce | grapes | egg | croutons | figs | French dressing
- Waldpilz Creme Suppe** | Salbei | Trüffel Blätterteig | 15 
- Forest mushroom cream soup | sage | truffle puff pastry*
- Fish & Chips:** Zanderfilet im Bierteig | Erbsen-Minze-Dip | Tartarsauce | 24
- Pikeperch Fish & Chips | mint-pea dip | tartar sauce
- Pochierte Rotzunge** | Königin-Pastete | Fenchel | Hummer Sauce | 36
- Poached Dover sole | vol-au-vent | fennel | lobster sauce*
- Hirschkarree | Spätzle** | geschmorter Kürbis | Federkohl | Rotwein Sauce | 38
- Venison rack | spätzle | braised pumpkin | kale | red wine sauce*
- Trüffel Ravioli** | Blumenkohl Variation | Süsskartoffel Chip | Parmesan Sauce | 28 
- Truffle ravioli | cauliflower variations | sweet potato chip | parmesan sauce*

DESSERT, KÄSE & AUS DER KUCHENVITRINE

- 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  