

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)

Gemüse Creme Suppe oder grüner Salat

Vegetable cream soup or green salad

Dienstag / Tuesday

Rinds Ragout | Oliven | Tomaten | Kräuter Polenta | Gemüse

Beef ragout | olives | tomatoes | herb polenta | vegetables

Mittwoch / Wednesday

Spaghetti Bolognese | Rucola | Parmesan Crackers

Spaghetti bolognese | arugula | parmesan crackers

Donnerstag / Thursday

Gebratene Maispoularde | Weisswein Risotto | Gemüse | Zitrusfrucht Sauce

Pan-fried corn chicken | white wine risotto | vegetables | citrus sauce

Freitag / Friday

Grillierte Lachsforelle Filet | Kartoffeln | Spinat | Limoncello Sauce

Grilled trout fillet | potatoes | spinach | limoncello sauce

Oder / or

Chili sin carne | Beyond | Bohnen | Mais | Peperoni | Sour Cream

Roasted parsnips | pumpkin mash | hazelnuts | honey-herb sauce

KUMU LUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Rehschnitzel | Spätzle | Kürbis | rote Randen | Portwein Sauce

Venison Schnitzel | Spaetzle | pumpkin | red beets | port wine sauce

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art | Sauerrahm | Zwiebeln | Speck | 20

Tarte flambée | sour cream | onions | bacon

Flammkuchen Graved Lachs | rote Zwiebeln | frittierte Kapern | Rucola | 24

Tarte flambée | graved salmon | red onions | fried capers | arugula

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: NO / Hirsch: NZ / Crevette: VN / Poulet: FR / Forelle: IT

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  