

BISTRO

Kumu-Wines of the month

Red wine: Vitaran Crianza by
Bodegas Castillo de Mendoza, 2015,
Tempranillo | 8

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

Kumu-Drinks

Bistro Pimms | 10

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

MITTAGSMENU | 25

(inkl. Vorspeise)

Kürbis Creme Suppe oder grüner Salat



Pumpkin cream soup or green salad

Lasagne | Rindsfleisch Sugo | Tomaten | Spinat | Ricotta | Parmesan

Lasagna | beef ragout | tomatoes | spinach | ricotta | parmesan

Oder / or

Käse Spätzle | Federkohl | karamellisierte Zwiebeln | Röstzwiebeln | Kürbiskerne



Cheese Spaetzle | kale | caramelized onions | crispy onions | pumpkin seeds

KUMU LUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Geschmorte Lammschulter | Kartoffel Stock | Gemüse Eintopf | Knoblauch Jus

Braised lamb shoulder | mashed potatoes | vegetable stew | garlic jus

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 | gravad salmon | red onions | fried capers | arugula

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



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

① Lactosefrei / ② Glutenfrei / ③ Vegetarisch / ④ Vegan Eier & Brot stammen aus der Schweiz

Rind: CH / Poulet: FR / Schwein: CH / Lamm: UK

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** | 6.9
- Vegane Schnitte / Vegan Slice** | 6.9  