

BISTRO

Kumu-Wines of the month

Red wine: Baroncelli, Primitivo,
Puglia IGP, 2023, IT | 7.5

White wine: Mala Vida blanco,
Valencia DO. 2023, SP | 7.5

Kumu-Drinks

Campari Spritz | 12.5

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

MITTAGSMENU | 25

(inkl. Vorspeise)

Broccoli Suppe oder grüner Salat

Broccoli soup or green salad



Dienstag / Tuesday

Kalbsragout | Bandnudeln | Pilze | Erbsen | Rüebli | Liebstöckel Jus

Veal ragout | ribbon noodles | mushrooms | peas | carrots | lovage jus

Mittwoch / Wednesday

Poulet-Schenkel Steak | Artischocken | Kartoffel

Oliven | Kräuter Tomaten Sauce

Chicken leg steak | artichokes | potatoes | olives | herb tomato sauce

Donnerstag / Thursday

Geschmorter Schweinsbraten | Kartoffel Stock | Frühlingsgemüse | Bärlauch Jus

Braised pork roast | mashed potatoes | spring vegetables | wild garlic jus

Freitag / Friday

Grillierter Fischsteller | Merlan | Scholle | Kabeljau | Safran Risotto

Pak Choi | Salbei Rahm Sauce

Grilled fish plate | whiting | plaice | cod | saffron risotto | pak choi | sage cream sauce

Oder / or

Rösti | Spiegelei | Spinat | Ziegenkäse | Erbsen Coulis

Rösti | fried egg | spinach | goat cheese | pea coulis

KUMU LUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Rinds Flank Steak | kandierte Schalotten | Grüne Coco Bohnen | Rot Wein Sauce

Beef flank steak | candied shallots | green coco beans | red 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 | Walnuss | truffle oil

lactosefrei / Glutenfrei / Vegetarisch / Vegan

Eier & Brot stammen aus der Schweiz

Rind: CH / Poulet: FR / Schwein: CH / Lachsforelle: TR

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  