

BISTRO

Kumu-Wines of the month

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

White wine: Allegrini, Chardonnay,
Corte Giara 2023, Veneto, IT | 7.5

Kumu-Drinks

Campari Spritz | 12.5

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

MITTAGSMENU | 25

(inkl. Vorspeise)

Fenchel-Kartoffel-Suppe oder grüner Salat

Fennel and potato soup or green salad



Dienstag / Tuesday

Tortiglioni-Pfanne | gebratene Pouletbrust | Erbsen | Korianderpesto

Tortiglioni pan | grilled chicken breast | peas | coriander pesto



Mittwoch / Wednesday

Schweins-Saltimbocca | Zitronenrisotto | Ratatouille

Pork saltimbocca | lemon risotto | ratatouille



Donnerstag / Thursday

Kräuter Rinds Ragout | cremige Polenta | Tomaten | Artischocke | Thymian Jus

Herb beef ragout | creamy polenta | tomatoes | artichoke | thyme jus

Freitag / Friday

Gegrillter Fisch Duo (Merlan & Rotzunge) | Erbsenpüree mit Zitronengras

Risotto | Limetten-Kokossauce

Grilled fish duo (whiting & lemon sole) | pea purée with lemongrass | risotto | lime coconut sauce



Oder / or

Fregola-Sarda-Salat | Gurken | Cherrytomaten | Aubergine | Basilikum-Vierge

Fregola Sarda salad | cucumber | cherry tomatoes | grilled eggplant | basil vierge



KUMU LUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Schweinsfilet in Bärlauchkruste | grüner Spargel | Rüebli | Tagliolini | Kalbsjus

Pork fillet in wild garlic crust | green asparagus | carrots | tagliolini | veal jus

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art | Sauerrahm | Zwiebeln | Speck | 20

Tarte flambée | sour cream | onions | bacon

Flammkuchen Parma Schinken | Sauerrahm | grüner Spargel | Rucola | 24

Tarte flambée | sour cream | green asparagus | Parma ham | arugula

Flammkuchen Frühling | 23

Erbsen | Spargel | Rüebli | Radieschen | Romanesco | mariniertes Rhabarber

Tarte flambée | fresh peas | asparagus | carrots | radishes | romanesco | pickled rhubarb

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

Rind: CH / Poulet: CH / Schwein: CH / Rotbarsch: IS

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

BISTRO

KUMU | BRUNCH MENU

KUMU AVOTOAST | 18.5 (V)

Gerötetes Sauerteigbrot | 2 Onsen Eier | Avocado-Creme
Sauce Hollandaise | eingelegtes Gemüse | Gemischter Salat
*Roasted sourdough bread | 2 onsen eggs | avocado cream
hollandaise sauce | pickled vegetables | mixed salad*

PERFECT EGGS BENEDICT | 19.5

Geröstetes Sauerteigbrot | 2 Onsen Eier | knuspriger Speck
Sauce Hollandaise | eingelegtes Gemüse | Gemischter Salat
*Roasted sourdough bread | 2 onsen eggs | crispy bacon
hollandaise sauce | pickled vegetables | mixed salad*

KUMU SUPERFOOD BOWL | 22.5 (V)

Cremiges Gemüse Hummus | Onsen Ei | Avocado-Creme | Quinoa | Salat
Hütten Käse | eingelegtes Gemüse | gemischte Kerne | Cranberry
*Creamy vegetable hummus | onsen egg | avocado cream | quinoa | salad
cottage cheese | pickled vegetables | mixed seeds | cranberries*

EXTRAS

+ Speck, + Onsen Ei, + Avocado-Creme | 3.5
+ Bacon, + Onsen egg, + Avocado cream

+ In Zitronenpfeffer gebeizter Lachs | 5.5
+ Lemon-pepper cured salmon

KÄSE & SÜSSES AUS DER KUCHENVITRINE

Französischer Käseteller: | 15 (V)

Gruyère | Brillat Savarin | Sainte-Maure de Touraine & Birnen Chutney
French cheese plate: Gruyère | Brillat Savarin | Sainte-Maure de Touraine & pear chutney

Tartelette / Cakes | 6.9

Vegane Schnitte / Vegan Slice | 6.9 (V) (G)

BISTRO

KUMU | LUNCH MENU

- Grillierter grüner Spargel** | Onsen-Ei | Morcheln | Parmesan-Schaum | 25  
Grilled green asparagus / onsen egg / morels / parmesan foam
- Kumu-Salat:** Blattsalat | Belper Knolle | grüner Spargel | 22  
 Erdbeeren | Haselnüsse | Kumu-Dressing
*Kumu salad: Mixed salad leaves / Belper Knolle cheese / green asparagus
 Strawberries / hazelnuts / Kumu dressing*
- Medardo-Bowl** | Trüffel-Taleggio-Arancini | Burratina | 23 
 Mariniertes Gemüse | Leccino-Oliven | kandierte Tomate | Focaccia | Rucola
*Medardo bowl / truffle taleggio arancini / burratina / marinated vegetables
 Leccino olives / candied tomato / focaccia / arugula*
- Fish & Chips:** Zanderfilet im Bierteig | Erbsen-Minze-Dip | Tartarsauce | 24
Pikeperch Fish & Chips | mint-pea dip | tartar sauce
- Vitello Tonnato** | Kalbsfleisch | Thunfischsauce | Parmesan | Apfelkapern | 35 
 Pfefferperlen | Zitronenkaviar | Rucola
Vitello tonnato / veal / tuna sauce / parmesan / apple capers / pepper pearls / lemon caviar / arugula
- Orecchiette | Guanciale-Creme** | getrocknete Tomaten | 28
 Guanciale Chips | Baumnüsse | Rucola
Orecchiette with guanciale cream / sun-dried tomatoes / crispy guanciale / walnuts / arugula
- Orecchiette | Burratina** | Tomaten Sugo | Basilikumcrumble | 23 
Orecchiette with burratina / tomato sugo / basil crumble
- Doradenfilet vom Grill** | lauwarmer Fregola Sarda | 33
 Bimi-Broccoli | Kapija-Peperoni | Rhabarber-Erdbeer-Chutney
Grilled sea bream fillet / fregola sarda / bimi broccoli / kapija peppers / rhubarb-strawberry chutney
- Kalbs-Ossobuco** | 38
 Cremige Kräuterpolenta | Gremolata | Cima di Rapa | toskanische Sauce
Veal osso buco / creamy herb polenta / gremolata / cima di rapa / Tuscan sauce
- Badische Weisse Spargel 350g** | neue Kartoffeln | Sauce Hollandaise | 28
 + Portion Parma-Rostello Schinken / + Parma- & Rostello ham | 8
Baden white asparagus 350 g / new potatoes / hollandaise sauce