kunstmuseum basel

BISTRO

Kumu-Wines of the month

Sparkling wine: Louis Roederer, Champagne Collection, FR I 16

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

Kumu-Drinks

Campari Spritz I 12.5

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl I 5

2-COURSE LUNCH MENU I 25

Gemüsesuppe oder grüner Salat Ⓥ ⓖ
Hokkaido pumpkin soup or green salad

***

Dienstag */ Tuesday* ⓖ

Vietnamesisches
Karamell Schweinefleisch
Jasmin Reis | Gemuese | Koriander
Vietnamese caramel pork | Jasmine rice
Vegetables | fresh coriander

Mittwoch */ Wednesday* ⓖ

Mistkratzerli | Kraeuter Braetli
Geschmortes Gemuese
Liebstoeckel Jus
Roasted Spring Chicken | herb roasted potatoes
braised vegetables | lovage jus

Donnerstag */ Thursday*

Hausgemachter Hackbraten
Kürbismousseline
Federkohl | Kalbsjus
Homemade meatloaf | pumpkin mousseline
kale | veal jus

Freitag */ Friday*

Felchenfilet Müllerinart
Spinat | Salzkartoffeln
Zitronengel
Perch fillet "Müllerin style" | spinach | salt potatoes | lemon gel

Vegi Menu Ⓥ

Linsen-Rüebli-Galette | Gurken-Avocado-Salat | Yogurt-Minz-Dip | Kräuteröl
Lentil & carrot galette | cucumber-avocado salad | yogurt-mint dip | herb oil

2-COURSE KUMU LUNCH MENU I 35

Kalbsossobuco | Cremige Kräuterpolenta | Gemüse | Gremolata | Kalbsjus
Veal ossobuco | creamy herb polenta | vegetables | gremolata | veal jus

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art I Sauerrahm I Zwiebeln I Speck | 20
Tarte flambée I sour cream I onions I bacon

Flammkuchen Herbst I Birne | rote Zwiebel | Bergkäse | Baumnuss | 22 Ⓥ
Tarte flambée autumn I pear | red onion | mountain cheese | walnut

Geister Flammkuchen I Butternut | geräucherte Paprika | 22 Ⓥ
Zwiebel | Kohlecrème | geröstete Haselnuss
Tarte flambée ghost I butternut | smoke paprika | onion | charcoal cream | roasted hazelnut

Ⓛ lactosefrei / ⓖ Glutenfrei / Ⓥ Vegetarisch / Ⓥ Vegan Fleisch, Eier & Brot stammen aus der Schweiz
Poulet: FR / Felchen : RU
Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene / Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

kunstmuseum basel

BISTRO

KUMU I BRUNCH MENU

KUMU AVOTOAST | 18.5 Ⓥ
Geröstetes Sauerteigbrot I 2 Onsen Eier I Avocado-Creme
Sauce Hollandaise I eingelegtes Gemüse I Gemischter Salat
Roasted sourdough bread I 2 onsen eggs I avocado cream I hollandaise sauce I pickles I salad

PERFECT EGGS BENEDICT | 19.5
Geröstetes Sauerteigbrot I 2 Onsen Eier I knuspriger Speck
Sauce Hollandaise I eingelegtes Gemüse I Gemischter Salat
Roasted sourdough bread I 2 onsen eggs I crispy bacon I hollandaise sauce I pickles I salad

KUMU SUPERFOOD BOWL | 22.5 Ⓥ Ⓖ
Cremiges Gemüse Hummus I Onsen Ei I Avocado-Creme I Quinoa I Salat
Hüttenkäse I eingelegtes Gemüse I gemischte Kerne I Cranberrys
Creamy vegetable hummus I onsen egg I avocado cream I quinoa I salad
cottage cheese I pickled vegetables I mixed seeds I cranberries

LUNCH MENU

Kumu-Salat | Kürbis | Apfel | 22 Ⓥ Ⓖ
Baumnuss | Feigen | Granatapfel | Kürbis-Dressing
Autumn salad | marinated pumpkin | apple | walnut | figs | pomegranate seeds | pumpkin dressing

Lauwarmer Randensalat | Quinoa | karamellisierte Nüsse | Apfel-Pickles | 19 Ⓥ Ⓖ
Warm beetroot salad | quinoa | caramelized nuts | apple pickles

Steinpilzravioli | Salbeibutter | Steinpilze | Pinienkerne | 28 Ⓥ
Porcini ravioli | sage butter | porcini | pine nuts

Herbstgemüseeintopf | 24 Ⓥ
Waldpilze | Käse-Spätzlepfanne | Kräuterrahmsauce
Autumn vegetable stew | forest mushrooms | cheese spaetzle | herb cream sauce

Fish & Chips Zanderfilet im Bierteig I Erbsen-Minze-Dip I Tartarsauce | 25
Pikeperch Fish & Chips I mint-pea dip I tartar sauce

Gebratene Jakobsmuschel | Pastinaken | Rollgerste | Champagnersauce | 32
Seared scallops | parsnip-vanilla | pearl barley | champagne sauce

Traditioneller Pot-au-Feu | 36
Rindfleisch & Markbein | Gemüse | Bouillon | Meerrettich & Senf
Traditional pot-au-feu | beef & marrow bone | vegetables | broth | horseradish & mustard

Fasanen-Suprême | Herbstgemüse | Spätzle | Portweinsauce | 38
Pheasant suprême (game bird) | autumn vegetables | spaetzle | port wine sauce

Ⓛ lactosefrei / Ⓖ Glutenfrei / Ⓥ Vegetarisch / Ⓥ Vegan
Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene / Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Fleisch, Eier & Brot stammen aus der Schweiz
Zander: PL / Poulet : FR/CH / Jakobsmuschel: VN