

Kumu-Wines of the month

Red wine: Hauts Comme 3 Pommes,
2023, Coteaux de Béziers, FR | 2

Rose wine: BY. OTT Rosé,

2023, Domaine Ott, FR | 9

BISTRO

Kumu-Drinks

Campari Spritz | 12.5

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

2-COURSE LUNCH MENU | 25

Karotten-Orangen-Suppe oder grüner Salat



Carrot & orange soup or green salad

Dienstag / Tuesday



Paniertes Schnitzel vom Schwein

Kartoffelsalat | Tartarsauce

*Breaded porc Schnitzel
potato salad | tartar sauce*

Mittwoch / Wednesday

Rinderragout

Tagliatelle | Frühlings-Gemüse

*Beef ragout
tagliatelle | spring vegetables*

Donnerstag / Thursday



Poulet-Steak | Bratkartoffeln | grüner Spargel | Pilzsauce

Chicken steak | fried potatoes | green asparagus | mushroom sauce

Vegi Menu



Tarte fine | Spargel | Cherrytomaten | Feta | Honig

Tarte fine | asparagus | cherry tomatoes | feta | honey

2-COURSE KUMU LUNCH MENU | 35

Lammkarree | Kartoffelgratin | Frühlingsgemüse | Thymiansauce

Lamb rack | potato gratin | spring vegetables | thyme sauce

Spargel/Asparagus



Weisser Spargel | Vinaigrette Mimosa | Rohschinken-Chips | Kartoffelkugeln | 28

White asparagus | mimosa vinaigrette | raw ham chips | potato balls | 28

Rostello-Schinken (Zusatz) / Rostello ham (add-on) | 5 CHF

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art | Sauerrahm | Zwiebeln | Speck | 20

Tarte flambée | sour cream | onions | bacon

Flammkuchen Frühling | geräucherte Lachsforelle | Meerrettich | 22



Frühlingszwiebel | Radieschen | rote Zwiebel Pickles

Tarte flambée | Smoked trout | horseradish | spring onion | radish | pickled red onion

Flammkuchen Grüner Spargel | Parma Rohschinken | Rucola | 24

Tarte flambée | green asparagus | Parma ham | rocket salad

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

Kaninchen: HU / Fisch: Lachs NO / Lachsforelle: NO / Schinken: IT / Poulet: FR / Schwein und Kalb CH

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

BISTRO

KUMU | BRUNCH MENU

- KUMU AVOTOAST** | 18.5 
- Geröstetes Sauerteigbrot | 2 Onsen Eier | Avocado-Creme
Sauce Hollandaise | eingelegtes Gemüse | Gemischter Salat
Roasted sourdough bread | 2 onsen eggs | avocado cream | hollandaise sauce | pickles | 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 | pickles | salad
- KUMU SUPERFOOD BOWL** | 22.5  
- Cremiges Gemüse Hummus | Onsen Ei | Avocado-Creme | Quinoa | Salat
Hüttenkäse | eingelegtes Gemüse | gemischte Kerne | Cranberrys
*Creamy vegetable hummus | onsen egg | avocado cream | quinoa | salad
cottage cheese | pickled vegetables | mixed seeds | cranberries*
-
- LUNCH MENU**
- KUMU Salat** | Grüner Spargel | Babyspinat | Radieschen | 22  
- Favabohnen | Parmesan | Rhabarber Pickles | Erdbeer-Dressing
*KUMU salad | green asparagus | baby spinach | radish | fava beans | parmesan
Rhubarb pickles | strawberry dressing*
- Caesar Salat** | Poulet | Parmesan | Speck | Croutons | Cherrytomaten | 24
- Caesar salad | lettuce | parmesan | bacon | croutons | chicken thigh steak | cherry tomatoes*
- Gefüllte Ravioli mit Burrata & Basilikum** | getrocknete Tomaten | 28 
- Pinienkerne | Limettensauce
Stuffed ravioli with Burrata & basil | sun-dried tomatoes | pine nuts | lime sauce
- KUMU Frühlings Bowl** | Piquillo-Erdbeer-Tatar | grillierter Tofu | 22 
- Tomaten-Bulgur | Avocado | Spinatsalat | Puffbohnen | Granatapfelkerne
*KUMU spring bowl | piquillo strawberry tartare | grilled tofu | tomato bulgur | avocado
Spinach salad | broad beans | pomegranate seeds*
- Fish & Chips** Zanderfilet im Bierteig | Erbsen-Minze-Dip | Tartarsauce | 25
- Pikeperch Fish & Chips | mint-pea dip | tartar sauce*
- Gebratener Lachs Bømlo** | Frühlingsgemüse | Randen-Mousseline | 34
- Zitronen-Minze-Crumble | Erbsensauce
Pan-fried salmon (Bømlo) | spring vegetables | beetroot mousseline | lemon mint crumble | pea sauce
- Kaninchenschenkel** | 35
- Grillierter grüner Spargel | Kartoffelkuchen | Morcheln-Cognac-Sauce
Rabbit leg | grilled green asparagus | potato cake | morel cognac 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 / Kabeljau: NO