



Kumu-Wines of the month

*Red wine: Hauts Comme 3 Pommes,
2023, Coteaux de Béziers, FR | 7*

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

Kalte Tomatensuppe mit gerösteter Peperoni oder grüner Salat   

Cold tomato soup with roasted bell pepper or green salad

Dienstag / Tuesday 

**Poulet Geschnetzeltes
Cremige Polenta | Gemüse
Kräuter-Rahm-Sauce**

*Sliced chicken | Creamy polenta | Vegetables
Herb cream sauce*

Mittwoch / Wednesday


**Rindragout provenzalischer Art
Schupfnudeln | Glaciertes Gemüse**

*Provençal beef ragout | Schupfnudeln
Glazed vegetables*

Donnerstag / Thursday 

**Gefüllte Rondini mit Rindhackfleisch
Gratiniert mit Käse | Tomaten-Sugo**



*Stuffed rondini with minced beef | Gratinated with
cheese | Tomato sugo*

Freitag / Friday 

**Grillierte Sardinenfilets
Lauwarmer Fregola-Sarda-Salat
Gemüse | Salsa criolla**

*Grilled sardine fillets | Warm fregola sarda salad
vegetables | Salsa criolla*

Vegi Menu

**Lauwarmer Linsensalat mit Feta und Gemüse  
Geröstete Haselnüsse | Minz-Vinaigrette**

Warm lentil salad with feta and vegetables | Roasted hazelnuts | Mint vinaigrette

2-COURSE KUMU LUNCH MENU | 35

**Gebratenes Perlhuhn | Kartoffel-Mousseline mit Bleu de St Gall
Grüner Spargel | Morchel-Sauce**

Roasted guinea fowl | Potato mousseline with Bleu de St Gall | Green asparagus | Morel 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

BISTRO

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
- Flammkuchen KUMU** | Grüner Spargel | Rhabarber Pickles (V) | 22
 Frühlingszwiebel | Radieschen | Rucola
Tarte flambée | green asparagus | rhubarb pickles | spring onion | radish | rocket salad

KUMU | BRUNCH MENU

- KUMU AVOTOAST** | 18.5 (V)
 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 (V) (GF)
 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*

BISTRO

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