Kumu-Wines of the month

Red wine: Brivio, Baiocco, DOC, Merlot, 75cl, 2024, Tessin, CH I 7.5

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

kunstmuseum basel

BISTRO

Kumu-Drinks

Campari Spritz I 12.5

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl I 5

2-COURSE LUNCH MENU I 25

Ab 03.11.2026

Kürbiscreme-Suppe oder grüner Salat

Pumpkin cream soup or green salad

***

Dienstag / *Tuesday*

Wildschweinschulter
Kartoffelstampf | Butternut-Kürbis
Glühweinjus

Wild boar shoulder | Mashed potatoes
Butternut squash | Mulled wine jus

Mittwoch / *Wednesday*

Rindspolpetten
Spaghetti | Romanesco
Tomaten-Basilikum-Sauce

Beef meatballs | Spaghetti | Romanesco
Tomato and basil sauce

Donnerstag / *Thursday*

Paniertes Schweinsschnitzel
Pommes frites | Erbsen
Zitronenmayonnaise

Breaded pork schnitzel | French fries
Peas | Lemon mayonnaise

Freitag / *Friday*

Grilliertes Zanderfilet
Kräuterreis | Pak Choi
Béarnaise-Sauce

Grilled pike-perch fillet | Herb rice
Pak choi | Béarnaise sauce

Vegi Menu

Rotes Thai-Curry | Kürbis | Gemüse | Minze | Basmati Reis

Red Thai curry | Pumpkin | Vegetables | Mint | Rice

2-COURSE KUMU LUNCH MENU I 35

Grilliertes Rehschnitzel | Rotkraut | Spätzle | Preiselbeeren | Cognac-Rahmsauce

Grilled venison escalope | Red cabbage | Spätzle | Cranberries | Cognac cream sauce

Ⓛ lactosefrei / Ⓖ Glutenfrei / Ⓥ Vegetarisch / Ⓥ Vegan Eier & Brot stammen aus der Schweiz
Wildschwein: OT/DE / Reh: OT/DE / Rind: CH / Schwein: CH / Zander: PL
Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene / Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.

kunstmuseum basel

BISTRO

UNSERE KLASSIKER

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

Flammkuchen Trüffel | Sauerrahm | Mortadella | Pistazien | Mangold | 24
Truffle tarte flambée | sour cream | mortadella | pistachios | Swiss chard

Flammkuchen Herbst | Kürbiscrème | Champignons | Spinat | Maroni | 22 Ⓥ
Tarte flambée | pumpkin sour cream | champignons | spinach | chestnuts

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 | Venere Reis | Salat
Tofu Granola | eingelegtes Gemüse | gemischte Kerne | gedörrte Früchte
Creamy vegetable hummus | onsen egg | avocado cream | venere Rice | salad
Tofu crumble | pickled vegetables | mixed seeds | dried super fruits

Ⓛ lactosefrei / Ⓖ Glutenfrei / Ⓥ Vegetarisch / Ⓥ Vegan
Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene / Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Eier & Brot stammen aus der Schweiz
Mortadella: CH / Speck: CH / Schwein: CH / Zander: PL / Lachs: NO / Ente: FR / Waadtländer Wurst: CH

kunstmuseum basel

BISTRO

LUNCH MENU

Herbst Salat | mit Orangen marinierte Kürbisspähne | 22
Pochierte Rotwein Feigen | Randen | Cassis Vinaigrette
Autumn Salad | Orange-pumpkin shavings | poached red wine figs | beetroot | cassis vinaigrette

Salade Périgourdine | geräucherte Entenbrust | Birnen | Walnuss | 28
Blauschimmel Käse | Himbeer Vinaigrette
Périgourdine Salad | smoked duck breast | pears | walnuts | blue cheese | raspberry vinaigrette

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

Grillierte Lachstranche | Chicorée | Süsskartoffel Mousseline | 36
Kürbiskerne | Limetten-Beurre-Blanc
Grilled Salmon | chicory | sweet potato mousseline | pumpkin seeds | lime beurre blanc

Geschmorte Schweinsbäggli | Lauch | Kürbis Mousseline | 38
Feigen | Balsomico Jus
Braised Pork Cheeks | leek | pumpkin mousseline | figs | balsamic jus

Maroni Ravioli | sautierte Pilze | Petersilien Öl | Kürbissauce | 27
Chestnut Ravioli | sautéed mushrooms | parsley oil | pumpkin sauce

Gebackene Randen | Enoki Pilze | Ricotta | Reis Cracker | 24
Sesam Vinaigrette
Baked Beetroot | enoki mushrooms | ricotta | rice cracker | sesame vinaigrette

Waadtländer Wurst | Butternudeln | mit Honig geschmorter Kohlrabi | 30
Röstzwiebeln | Senfsauce
Vaud sausage | buttered noodles | honey-braised kohlrabi | crispy onions | mustard sauce

Ⓛ lactosefrei / Ⓖ Glutenfrei / Ⓥ Vegetarisch / Ⓥ Vegan
Gerne berücksichtigen wir Ihre individuellen Ernährungswünsche sowie Allergene / Preise in CHF inkl. 8.1% MwSt.
Eier & Brot stammen aus der Schweiz
Mortadella: CH / Speck: CH / Schwein: CH / Zander: PL / Lachs: NO / Ente: FR / Waadtländer Wurst: CH