

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*

BISTRO

Kumu-Drinks

Campari Spritz | 12.5

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

| 9

2-COURSE LUNCH MENU | 25

Rüebli-Ingwer-Kokosmilch-Suppe oder grüner Salat  

Carrot ginger coconut milk soup or green salad

Dienstag / Tuesday

Rindsgulasch | Paprika 
Zwiebeln | Peperoni | Kräuterreis
Sour Cream | Röstzwiebeln
*Beef goulash | paprika | onions | peppers
herb rice | sour cream | crispy onions*

Mittwoch / Wednesday

Gebratene Maispoularde 
Kartoffelmousseline | Glasierte Rüebli
Senfsauce
*Pan-fried corn-fed chicken | potato mousseline
glazed carrots | mustard sauce*

Donnerstag / Thursday

Schweinsgeschnetzeltes
Gemüse | Spätzli
Champignonrahmsauce
*Sliced pork | vegetables | Spätzli
creamy mushroom sauce*

Freitag / Friday

Grillierte Lachs-Bömlo-Tranche 
Dampfkartoffeln | Brokkoli
Zitronen-Dill-Rahmsauce
*Grilled salmon trout tranche | steamed potatoes
broccoli | lemon dill cream sauce*

Vegi Menu

Weissweinrisotto | Waldpilze | Erbsen | Parmesan-Cracker | Kräuteröl  
White wine risotto | mushrooms | peas | Parmesan cracker | herb oil

2-COURSE KUMU LUNCH MENU | 35

Gebratene Rinds-Bavette | Pomme dauphine | Schalotten-Confit | Rotweinsauce
Pan-fried beef bavette | Pomme dauphine | shallot confit | red wine sauce

UNSERE KLASSIKER

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

Flammkuchen Trüffel | Brie | Spinat | Baumnuss | Trüffelöl | 22 
Tarte flambée | sour cream | Brie cheese | spinach | walnut | truffle oil

Flammkuchen Teriyaki | Enten Brust | Pak Choi | Rüebli Ingwer Pickles | 24
Rote Zwiebel | schwarzer Sesam
Tarte flambée | sour cream | duck breast | pak choi | carrot ginger pickles | red onion | black sesame

 Lactosefrei /  Glutenfrei /  Vegetarisch /  Vegan | Fleisch, Eier & Brot stammen aus der Schweiz

Ente: FR / Zander: RU / Poulet: FR

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

- Nüsslisalat | Croutons | Ei | Trauben** | 20 
 mit Speck + CHF 2.50
Lamb's lettuce salad | croutons | egg | grapes with bacon + CHF 2.50
- Zwiebelsuppe | Crostini mit Comté | Rindermark** | 19
Onion soup | crostini with Comté | beef marrow
- Maroni-Ravioli | Federkohl | Sellerie | Kürbis-Pickles | Kürbis-Rahmsauce** | 28 
Chestnut ravioli | Kale | Celery | Pickled pumpkin | Pumpkin cream sauce
- Topinambur-Velouté | Hafermilch | Frischer Trüffel | Blumenkohl** | 22 
Jerusalem artichoke velouté | oat milk | fresh truffle | grated cauliflower
- Fish & Chips** Zanderfilet im Bierteig | Erbsen-Minze-Dip | Tartarsauce | 25
 Pikeperch Fish & Chips | mint-pea dip | tartar sauce
- Kabeljau (Skrei) | Hausgemachte Gnocchi | Bimi-Brokkoli | Grüne Hollandaise** | 36
 Cod (Skrei) | homemade gnocchi | bimi broccoli | green hollandaise sauce
- Geschmorte Lammhaxe** | 36
 Gemüse | Couscous | Mandeln & Getrocknete Früchte | Kräuterjus
Braised lamb shank | vegetables | couscous | almonds & dried fruits | herb jus
- Pouletsalat | Papaya | Glasnudeln | Sojasprossen | Rüebl** | 28 
 Frühlingszwiebeln | Peperoni | Koriander | Erdnuss-Kokos-Dip
 Chicken salad | papaya | glass noodles | bean sprouts | carrots | spring onions
 peppers | coriander | peanut coconut dip

 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