

Kumu-Wines of the month

Red wine: Hauts Comme 3 Pommes,
2023, Coteaux de Bézières, 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

Broccoli-Suppe oder grüner Salat

Broccoli soup or green salad



Dienstag / Tuesday



Bärlauch-Kalbsbratwurst

Weissweinrisotto | Frühlingsgemüse

Thymianjus

Veal sausage with wild garlic | white wine risotto
spring vegetables | thyme jus

Mittwoch / Wednesday



Pulled Duck | Ofen-Süsskartoffel

Jungspinatsalat mit Avocado und

Grapefruit | Joghurtdip

Pan-fried corn-fed chicken | potato mousseline
glazed carrots | mustard sauce

Donnerstag / Thursday



Gebratenes Schweinsschnitzel

Kohlgemüse | Pilaw-Reis

Senfsauce

Pan-fried pork schnitzel | cabbage vegetables
pilaf rice | mustard sauce

Freitag / Friday



Gebratenes Rotbarschfilet

Rüebli-Ingwer-Mousseline

Geröstete Rüebli | Zitrusfrüchtesauce

Pan-fried redfish fillet | carrot ginger mousseline
roasted carrots | citrus sauce

Vegi Menu



Gemüse-Tajine | Oliven | Geröstete Mandeln | Tomaten-Bulgur | Zitronengel

Vegetable tajine | olives | roasted almonds | tomato bulgur | lemon gel

2-COURSE KUMU LUNCH MENU | 35



Gebratenes Perlhuhn | Bratkartoffeln | Bimi-Brokkoli | Morchelsauce

Pan-fried guinea fowl | roasted potatoes | Bimi broccoli | morel 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

① Lactosefrei / ② Glutenfrei / ③ Vegetarisch / ④ 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 (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) (W)

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 (V)

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 (V)

Chestnut ravioli / Kale / Celery / Pickled pumpkin / Pumpkin cream sauce

Topinambur-Velouté | Hafermilch | Frischer Trüffel | Blumenkohl | 22 (V)

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 (V) (W)

Frühlingszwiebeln | Peperoni | Koriander | Erdnuss-Kokos-Dip

Chicken salad | papaya | glass noodles | bean sprouts | carrots | spring onions

peppers | coriander | peanut coconut dip

(L) Lactosefrei / (G) Glutenfrei / (V) Vegetarisch / (W) 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