

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

BISTRO

Kumu-Drinks

Campari Spritz | 12.5

Apple-Peppermint Ice-tea 3dl | 5

| 9

2-COURSE LUNCH MENU | 25

Pastinaken-Kokos-Curry oder grüner Salat



Parsnip coconut curry soup or green salad

Dienstag / Tuesday



Rotes Thai-Curry

Poulet | Gemüse | Basmati-Reis

Sojasprossen | Koriander

*Red Thai curry | chicken | vegetables
basmati rice | soy sprouts | coriander*

Mittwoch / Wednesday



Rinderragout provenzalischer Art

Ratatouille

Cremige Polenta

*Beef ragout Provençal style
ratatouille | creamy polenta*

Donnerstag / Thursday



Schweins-Cordon bleu

Comté | Bratkartoffeln

Bohnen | Käsesauce

*Pork cordon bleu | comté | roasted potatoes
beans | cheese sauce*

Freitag / Friday



Gebratenes Doradenfilet

Grüner Spargel | Risotto

Bärlauch-Rahmsauce

*Pan-fried sea bream fillet | green asparagus
risotto | wild garlic cream sauce*

Vegi Menu



Agnolotti Pasta | Spargel | Cherrytomaten | Baumnüsse | Zitronensauce

Agnolotti pasta | asparagus | cherry tomatoes | walnuts | lemon sauce

2-COURSE KUMU LUNCH MENU | 35

Grilliertes Rinds-Entrecôte | Bärlauchbutter | Kartoffel-Gnocchi | Frühlingsgemüse

Grilled beef entrecôte | wild garlic butter | potato gnocchi | spring vegetables

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/ KZ / Poulet: FR / Dorade: GR

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
- Gefüllte Ravioli mit Burrata & Basilikum | getrocknete Tomaten** | 28 
 Pinienkerne | Limettensauce
Stuffed ravioli with Burrata & basil | sun-dried tomatoes | pine nuts | lime 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