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 06.10.2026

Pilz-Crèmesuppe oder grüner Salat Ⓥ

vegetable cream soup or green salad

***

Dienstag */ Tuesday*

Gratinierte Süsskartoffeln
Kalbsstreifen | Pickles
Joghurt Sauce

Gratinated sweet potatoes | veal strips
pickles | yogurt sauce

Mittwoch */ Wednesday*

Mariniertes Pouletschenkel-Steak
Penne | Karotten
Pfeffersauce

Marinated chicken thigh steak
penne | carrots | pepper sauce

Donnerstag */ Thursday*

Kalbsblanquette | Karotten | Pilze
Kohlrabi | Pilaw-Reis

Veal blanquette | carrots | mushrooms
kohlrabi | pilaf rice

Freitag */ Friday*

Sauerkraut | Kabeljaufilet
Schlosskartoffeln | Weissweinsauce

Sauerkraut | cod fillet | château potatoes
white wine sauce

Vegi Menu Ⓥ

Gebratener Butternut-Kürbis | Ziegenfrischkäse | sautierte Pilze | Trauben
Petersilien Öl

Roasted butternut squash | fresh goat cheese | sautéed mushrooms | grapes | parsley oil

2-COURSE KUMU LUNCH MENU I 35

Rehgeschnetzeltes | Cognac-Rahmsauce | Rosenkohl | Kürbis | Spätzle

Sliced venison | cognac cream sauce | Brussels sprouts | pumpkin | spätzle

Ⓛ lactosefrei / Ⓖ Glutenfrei / Ⓥ Vegetarisch / Ⓥ Vegan Eier & Brot stammen aus der Schweiz
Reh: AT / Rind: CH / Poulet: FR / Schwein: CH / Felchen:CH / Kabeljau: IS
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 Pulpo | Tintenfischtinten-Creme | Fenchel | Oktopus | 24
Tarte flambée | Squid ink cream | fennel | octopus

Flammkuchen Chèvre | Cherrytomaten | Honig | Oregano | Rucola | 22 Ⓥ
Tarte flambée | Goat cheese | cherry tomatoes | honey | oregano | arugula

Add Gratinée: + 2.5

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

Ⓛ 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
Pulpo: IT / Speck: CH / Poulet: FR / Zander: PL / Dorade: GR / Rind: CH

kunstmuseum basel

BISTRO

LUNCH MENU

Caesar Salat | Poulet | Parmesan | Speck | Croutons | Cherrytomaten | 24
Caesar salad | lettuce | parmesan | bacon | croutons | chicken thigh steak | cherry tomatoes

Libanesischer Mezze Teller | Hummus | Falafel | Auberginen Kaviar | 24 Ⓥ
Bulgur | Tomaten | Petersilie | Minze | Rakaktat mit Halloumi
Lebanese mezze platter | hummus | falafel | eggplant caviar | bulgur | tomatoes | parsley mint | halloumi rakakat

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

Doradenfilet | Zitronenrisotto | geschmorter Fenchel | Honig-Orangen-Dip | 36 Ⓖ
Sea bream fillet | lemon risotto | braised fennel | honey-orange dip

Rinds Flank Steak | Bratkartoffeln | Bimi-Brokkoli | Chimichurri-Sauce | 36 Ⓖ
Beef Flank Steak | roasted potatoes | Bimi broccoli | chimichurri sauce

Orecchiette | Tomatensauce | Burrata | Parmesanspäne | Petersilienöl | 27 Ⓥ
Orecchiette | tomato sauce | burrata | shaved Parmesan | parsley oil

Grillierte Aubergine | Rote-Bete-Hummus | Paprikacreme | 27 Ⓥ
Pfirsich-Rosmarin-Sauce vierge
Grilled eggplant | beetroot hummus | pepper cream | peach & rosemary sauce vierge

Ⓛ 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
Pulpo: IT / Speck: CH / Poulet: FR / Zander: PL / Dorade: GR / Rind: CH