

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

Gemüsesuppe oder grüner Salat



Vegetable soup or green salad

Dienstag / Tuesday



Schweinsgeschnetzeltes
Rösti | Glaciertes Gemüse
Basler Bier-Rahmsauce

*Sliced pork | Basler beer cream sauce | rösti |
glazed vegetables*

Mittwoch / Wednesday

Pinsa | Parmaschinken | Tomatensugo
Burrata | Kalamata-Oliven
Rucola | Olivenöl

*Pinsa | Parma ham | tomato sugo | Burrata
Kalamata olives | arugula | olive oil*

Donnerstag / Thursday



«Patte Noire de la Gruyère»
Pouletschenkel | Pilze | Kartoffelstock
Frühlingsgemüse | Thymianjus

*Chicken leg «Patte Noire de la Gruyère»
mushroom stuffing | spring vegetables | mashed
potatoes | thyme jus*

Freitag / Friday



Pochiertes Seelachsfilet
Venere-Reis | Pak Choi
Weissweinsauce

*Poached pollock fillet | Venere rice
pak choi | white wine sauce*

Vegi Menu



Glasierte Honig-Ingwer Rüebli | Fried rice | Erbsen | Ei | Koriander | Sprossen

Glazed carrots with honey and ginger | fried rice | peas | egg | coriander | soybean sprouts

2-COURSE KUMU LUNCH MENU | 35

Grilliertes Schweinssecreto | Polenta | Grüner Spargel
Honigsauce | Brotstreusel mit Bärlauch

Grilled pork secreto | polenta | green asparagus | honey sauce | bread crumbs with wild garlic

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

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