

*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

Gemüsesuppe oder grüner Salat



*Vegetable soup or green salad*

\*\*\*

Dienstag / Tuesday



**Gebratene Maispoularde**

**Cremige Kräuterpolenta | Gemüse**

**Salbeijus**

*Pan-fried corn-fed chicken  
creamy herb polenta | vegetables | sage jus*

Mittwoch / Wednesday



**Grilliertes Schweinskotelett**

**Bratkartoffeln | Geschmortes Gemüse**

**Senfsauce**

*Grilled pork chop | roasted potatoes  
braised vegetables | mustard sauce*

Donnerstag / Thursday

**Gefüllte Cannelloni**

**Rindfleisch | Spinat | Pilze**

**Pikante Tomatensauce**

*Stuffed cannelloni | beef | spinach  
mushrooms | spicy tomato sauce*

Freitag / Friday

**Grilliertes Doradenfilet**

**Orecchiette | Cima di Rapa**

**Zitronensauce**

*Grilled sea bream fillet | orecchiette  
cima di rapa | lemon sauce*

Vegi Menu



**Conchiglioni Pasta | Getrocknete Tomaten | Rucola | Baumnuss | Basilikumsauce**

*Conchiglioni Pasta | sun-dried tomatoes | arugula | walnut | basil sauce*

## 2-COURSE KUMU LUNCH MENU | 35

**Niedergegarte Kalbsschulter | Rollgerste | Glaciertes Gemüse | Steinpilzsauce**

*Slow-cooked veal shoulder | pearl barley | glazed vegetables | porcini 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 | Rüebl 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

Dorade: GR / 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