

BISTRO

Kumu-Wines of the month

Red wine: Blaufränkisch, Goldberg,
2019, Weingut Ernst, AT | 8

White wine: Chardonnay IGT, 2019,
Castiglion del Bosco, IT | 8

Kumu-Drinks

Eis Caramel Latte Macchiato | 5

Apfel-Pfefferminz Eistee 3dl | 5

MITTAGSMENU | 25

(inkl. Vorspeise)

Spargel Cremesuppe oder grüner Salat

Asparagus cream soup or green salad

Schweins Cordon Bleu | Morbier Käse | Bratkartoffeln | Bohnen

Pork Cordon Bleu | Morbier cheese | fried potatoes | beans

Oder / or

Kräuter Omelette | Frühlingsgemüse

Herb omelette | Spring vegetables

BUSINESSLUNCH MENU | 35

(inkl. Vorspeise)

Rib Eye Steak | Rüeblü Ingwer Mousseline | grüner Spargel | BBQ Sauce

Rib Eye steak | carrot ginger mousseline | green asparagus | BBQ sauce

UNSERE KLASSIKER

Flammkuchen Elsässer Art | Sauerrahm | Zwiebeln | Speck | 19

Tarte flambée | sour cream | onions | bacon

Flammkuchen Parma | Parmaschinken | grüner Spargel | Rucola | 23

Tarte flambée | Parma ham | green asparagus | rocket salad

Flammkuchen Frühling | Radieschen | grüner Spargel | 21

Erbsen | Rüeblü | Rhabarber | Rucola | Zitronencreme

Tarte flambée | radishes | green asparagus | peas | carrots | rhubarb | rocket salad | lemon cream

DESSERT & KÄSE

Schokoladen Fondant | Englische Creme | Vanille Glace | Caramel | 14

Chocolate fondant | English cream | vanilla ice cream | caramel

Waldbeeren Variation | Limettenschaum | Meringue | 11.5

Wild berries variation | lime foam | meringue

Französischer Käseteller: | 14

Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure de Touraine & Birnen Chutney

French cheese plate: Brie de Meaux, Comté, Sainte-Maure de Touraine & pear Chutney

BISTRO

Kumu-Salat: Grüne Walliser Spargel Rhabarber Krokette Haselnuss Erdbeer Dressing Radieschen <i>Kumu salad: Green asparagus rhubarb croquette radishes hazelnuts strawberry dressing</i>	22	Ⓥ
Erbesen Kokos Suppe St. Jakobs Muscheln Zwiebelschaum Edamame <i>Pea coconut soup scallops onion foam edamame</i>	17	
Zwei Onsen Eier Asia Pilze Panko Champignon Edamame Yuzu Sauce <i>Two Onsen eggs wild mushrooms panko mushrooms edamame yuzu sauce</i>	19	Ⓥ
Basler Buddha Bowl: Geräucherter Basler Tofu Sushi Reis Edamame Mango Salat knusprige Okara Wakame Gel <i>Buddha bowl: Smoked Basler tofu sushi rice edamame mango salad crispy okara wakame gel</i>	25	Ⓥ Ⓜ
Weisse Spargel Kräuter Hollandaise kleine Kartoffeln <i>White asparagus herb hollandaise baby potatoes</i> + Portion Rostello- & Parma Schinken / + Portion Rostello- & Parma ham	27	Ⓥ Ⓜ
Gefülltes Perlhuhn mit Morcheln Grüne Spargel Kartoffel Mousseline Cognac Sauce <i>Stuffed guinea fowl with morels green asparagus potato mousseline Cognac sauce</i>	29	
Fish & Chips: Zanderfilet im Bierteig Erbsen-Minze-Dip Tartarsauce Pikeperch Fish & Chips mint-pea dip tartar sauce	24	
Bunte Gnocchi Morcheln frischer Spinat Kräuter Sauce <i>Colorful gnocchi morels fresh spinach herb sauce</i>	25	Ⓥ
Hamachi Tataki Wok Gemüse Soba Nudeln <i>Hamachi Tataki stir-fried vegetables soba noodles</i>	36	Ⓜ Ⓜ
Schweizer Rinds-Flank Steak (180g) Salat Pommes Frites Kräuterbutter <i>Swiss beef Flank steak (180g) salad french fries herb butter</i>	36	Ⓜ

AUS DER KUCHENVITRINE / OUR HOMEMADE SWEETS

Tartelette / tartelette	6.8	Cheesecake	6.8
Tageskuchen / Cake of the day	6.5	Vegane Schnitte / Vegan Slice	6.8 Ⓥ Ⓜ
Éclair	5.5		