



Menu La Vue

Vorspeisen

Entrées / Starters

Frittierte Calamari im knusprigen Mantel mit Jalapeno-Mayonnaise Calamars frits croustillants avec mayonnaise au jalapeno <i>Crispy fried calamari with jalapeno mayonnaise</i>	23 CHF
Auberginen Parmigiana Parmigiana d'aubergines <i>Aubergine parmigiana</i>	22 CHF
Wolfsbarsch Ceviche Ceviche de loup de mer <i>Sea bass ceviche</i>	27 CHF
Rindfleisch-Tataki mit Avocado und Granatapfel Tataki de bœuf à l'avocat et à la grenade <i>Beef tataki with avocado and pomegranate</i>	28 CHF
Hummerschwanz in Suppe aus gelben Kirschtomaten, Apefelessig und Fenchelsalat Queue de homard dans une soupe de tomates cerises jaunes, avec vinaigre de cidre et salade de fenouil <i>Lobster tail in a soup of yellow cherry tomatoes, with cider vinegar and fennel salad</i>	29 CHF
Spaghetti « alla chitarra » an Tomatensauce auf Mozzarella-Crème Spaghetti « alla chitarra » à la sauce tomate sur une crème de mozzarella <i>Spaghetti «alla chitarra» with tomato sauce on mozzarella cream</i>	27 CHF

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive

Prix en francs Suisse, service et taxes compris

Prices in Swiss francs, service and taxes included



Vegane und vegetarische Gerichte

Plats végans et végétariens / Vegan and vegetarian dishes

Vegane Poke Bowl mit rotem Reis, Blattsalaten, Edamame, Seitan, Cherry Tomaten Poke Bowl végan avec riz rouge, salades vertes, edamame, seitan et tomates cerises <i>Vegan poke bowl with red rice, salad greens, edamame, seitan and cherry tomatoes</i>	22 CHF
Avocado-Toast mit Rote-Bete-Crème Feta und pochiertem Ei Toast à l'avocat avec crème de betterave rouge, feta et œuf poché <i>Avocado toast with beetroot cream feta cheese and poached egg</i>	24 CHF
Zwiebelsuppe mit Greyerzer Soupe à l'oignon et gruyère <i>Onion soup with Gruyère cheese</i>	22 CHF
Vegane Wantan in Bouillon von geröstetem Gemüse mit Sesam- und Sojaöl Wantan végans en bouillon de légumes grillés à l'huile de sésame et de soja <i>Vegan wantan in grilled vegetable broth with sesame and soya oil</i> (vegan)	25 CHF
Tofustückchen in Madras-Currysauce mit Gemüse und Frühlingszwiebeln Morceaux de tofu avec une sauce au curry Madras, légumes et oignons de printemps <i>Tofu pieces with Madras curry sauce, vegetables and spring onions</i> (vegan)	25 CHF
Kichererbsen-Humus mit Basilikum Bruschetta Humus au pois chiche avec bruschetta au basilic <i>Chickpea humus accompanied by basil bruschette</i> (vegan)	20 CHF

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive

Prix en francs Suisse, service et taxes compris

Prices in Swiss francs, service and taxes included



Hauptgerichte

Plats principaux, Main courses

Lachs-Tranche auf geschmortem Lauch mit Kümmelreis Tranche de saumon sur poireaux braisés et riz au cumin <i>Salmon slice, braised leek and cumin rice</i>	46 CHF
Wolfsbarschilet auf Zucchini-Crème, Pariser Kartoffeln und Gemüsebeilage Filet de loup de mer sur crème de courgettes, pommes de terre parisiennes légumes <i>Sea bass fillet on courgette cream, parisienne potatoes and vegetable garnish</i>	48 CHF
Kalbsschnitzel nach Mailänder-Art, mit Rucola, Cherry-Tomaten und Pommes Frites Escalope de veau à la milanaise, salade de roquette, tomates cerises et pommes frites <i>Veal Milanese with rocket salad in balsamic vinegar, cherry tomatoes and French fries</i>	62 CHF
Zweierlei Pouletschenkel auf Mais-Crème mit Thymian, Süsskartoffelpüree Duo de cuisse de poulet sur crème de maïs au thym, purée de patates douces <i>Chicken leg duo on corn cream with thyme, sweet potato puree</i>	45 CHF
Lammhaxe, Polenta mit Parmesankäse und Trüffel Jarret d'agneau, polenta au parmesan et truffes <i>Lamb shank, polenta with Parmesan cheese and truffle</i>	55 CHF
Rib-Eye mit Kartoffel-Gratin und grilliertem Gemüse Rib-Eye, gratin dauphinois et légumes grillés <i>Rib-Eye with potato gratin and grilled vegetables</i>	55 CHF
Schweins-Spare-Ribs mit Räuchersalz, Country-Kartoffeln, gegrilltem Mais, BBQ-Sauce Spare Ribs de porc avec sel fumé, pommes de terre country, maïs grillé, sauce BBQ <i>Pork spare ribs with smoked salt, country potatoes, grilled corn and BBQ sauce</i>	44 CHF

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive

Prix en francs Suisse, service et taxes compris

Prices in Swiss francs, service and taxes included



Desserts

« HUUS Tiramisù »	20 CHF
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de glace vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	20 CHF
Kokosnuss Cheese Fake mit Mango Cheese fake à la noix de coco et à la mangue <i>Coconut and mango cheese fake</i>	16 CHF (vegan)
Opera-Cake mit Schokoladensauce und Schokoladenflocken <i>Opéra-Cake avec sauce au chocolat et flocons de chocolat</i> <i>Opera cake with chocolate sauce and chocolate flakes</i>	18 CHF
« Panna cotta al mandarino »	16 CHF
Bratapfel-Törtchen mit Lebkuchengewürz, Vanille- und Zimtsauce <i>Tartelette au pomme au four aux épices de pain d'épice, sauce à la vanille et à la cannelle</i> <i>Baked apple tartlet with gingerbread flavour, vanilla and cinnamon sauce</i>	16 CHF
Mochi: Mango, Grüntee, Vanille, Yuzu, zur Auswahl (2 Stück) Mochi: mangue, thé vert, vanille, yuzu (2 pièces au choix) <i>Mochi: mango, green tea vanilla, yuzu (2 pieces to choose)</i>	8 CHF

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive

Prix en francs Suisse, service et taxes compris

Prices in Swiss francs, service and taxes included



Milk Shake

(Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, weisser Kaffee, Amarenakirschen)

(vanille, chocolat, noisette, pistache, café blanc, cerises amarena)

(vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, white coffee, amarena cherries)

15 CHF

Auswahl an hausgemachtem Eis, pro Kugel

(Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, weisser Kaffee, Amarenakirschen)

Sélection de glaces, par boule

(vanille, chocolat, noisette, pistache, café blanc, cerises amarena)

Selection of homemade ice creams, by the scoop

(vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, white coffee, amarena cherries)

5 CHF

Auswahl an hausgemachtem Sorbet, pro Kugel

(Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeer, Mandarine)

Sélection de sorbets, par boule

(fraise, citron, mangue, fruit de la passion, framboise, mandarine)

Selection of homemade sorbets, by the scoop

(strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry, tangerine)

(vegan)

5 CHF

Eiskaffee von weissem Kaffee

Café glacé au café blanc

Iced coffee with white coffee

16 CHF

Auswahl einheimischer Käse

Sélection de fromages de la région

Selection of local cheeses

25 CHF

Für Auskünfte zu Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter

Votre serveur peut vous renseigner sur les allergènes

For information on allergens, please ask a member of staff

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive

Prix en francs Suisse, service et taxes compris

Prices in Swiss francs, service and taxes included