



LA VUE MENU

Vorspeisen *Entrées / Starters*

Frittierte Calamari im knusprigen Mantel mit Jalapeño-Mayonnaise Calamars frits croustillants avec mayonnaise au jalapeno <i>Crispy fried calamari with jalapeno mayonnaise</i>	23 CHF
Geräuchertes Lachsherz, Pumpernickel mit Butter und Honig, Meerrettich Cœur de saumon fumé, pumpernickel au beurre et au miel, sauce au raifort <i>Smoked salmon heart, pumpernickel with butter and honey, horseradish sauce</i>	30 CHF
Wolfsbarsch-Carpaccio mit Clementine, Pistazien und Granatapfel Carpaccio de loup de mer, clémentine, pistaches et grenade <i>Sea bass carpaccio with clementine, pistachios and pomegranate</i>	29 CHF
Kalbstatar aus dem Saaneland mit Appenzeller-Fondue und Wachtel-Ei in Balsamico-Essig Tartare de veau du Saaneland avec fromage Appenzeller et œuf de caille au vinaigre balsamique <i>Saaneland veal tartare with Appenzeller cheese and quail egg with balsamic vinegar</i>	30 CHF
Entenstopfleber-Terrine mit HUUSgemachtem Brioche Apfel-Chutney, rote Zwiebeln und Ingwer Terrine de foie gras de canard, brioche artisanale HUUS, chutney de pommes, oignons rouges et gingembre <i>Duck foie gras terrine with HUUS-style house-made brioche apple chutney, red onions and ginger</i>	30 CHF
Rinderkutteln, Cannellini-Bohnencreme, Rosmarin-Focaccia Tripes de bœuf, crème de haricots cannellini, focaccia au romarin <i>Beef tripe, cannellini bean cream, rosemary focaccia</i>	30 CHF



Vegane & vegetarische Gerichte

Plats végans & végétariens

Vegan & vegetarian dishes

Poke Bowl mit Wildreis, Kürbis, Edamame, knusprige Kichererbsen, Avocado, Granatapfel und geröstete Kerne

Poke Bowl avec riz sauvage, potiron, edamame, pois chiches croustillants, avocat, grenade et graines grillées

Poke bowl with wild rice, pumpkin, edamame, crispy chickpeas, avocado, pomegranate and roasted seeds

(vegan)

28 CHF

Avocado-Toast mit Rote-Bete-Crème Feta und pochiertem Ei

Toast à l'avocat avec crème de betterave rouge, feta et œuf poché

Avocado toast with beetroot cream feta cheese and poached egg

25 CHF

Zwiebelsuppe mit Gruyère in einer Brotschale

Soupe à l'oignon et Gruyère dans un bol en pain

Onion and Gruyère cheese soup in a bread bowl

25 CHF

Vegane Wantan in gerösteter Gemüse-Bouillon mit Sesam-/Sojaöl

Wantan végans en bouillon de légumes grillés à l'huile de sésame et de soja

Vegan wontons in roasted vegetable broth with sesame and soy oil

(vegan)

29 CHF

Tofu paniert mit Algensalat und Hibiskus-Mayonnaise

Tofu pané avec salade d'algues et mayonnaise à l'hibiscus

Breaded tofu with seaweed salad and hibiscus mayonnaise

29 CHF

Baba Ganoush mit Naan Brot

Baba Ganoush et pain Naan

Baba Ganoush et Naan bread

(vegan)

22 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

Mosaik aus halbgegartem Lachs, Vichyssoise, Dill-Sauce <i>Mosaïque de saumon mi-cuit, vichyssoise, sauce à l'aneth</i> Mosaic of half-cooked salmon, vichyssoise, dill sauce	52 CHF
Seeteufelfilet, Cannellini-Bohnencreme, geschmorter Lauch mit leichtem Safran-Fischfond Filet de lotte, crème de haricots cannellini, poireaux braisés avec un léger fond de poisson au safran <i>Monkfish fillet, cannellini bean cream, braised leek with a light saffron fish stock</i>	47 CHF
Lammgigot bei Niedertemperatur gegart, cremige Polenta mit Trüffelcrème Gigot d'agneau cuit à basse température, polenta crémeuse à la crème de truffe <i>Slow-cooked leg of lamb, creamy polenta with truffle cream</i>	54 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>	63 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
Roulade von Pouletschenkeln mit Estragon, Kartoffelpüree, mit Taggiasca-Oliven und Babykarotten Roulade de cuisses de poulet à l'estragon, purée de pommes de terre aux olives taggiasche et carottes nouvelles <i>Chicken thigh roulade with tarragon, mashed potatoes with Taggiasca olives and baby carrots</i>	55 CHF



Dessert

Desserts / Dessert

HUUS Tiramisù

HUUS Tiramisù
HUUS Tiramisù

20 CHF

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis

Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de glace vanille
Chocolate lava cake with vanilla ice cream

20 CHF

Kokosnuss Cheese Fake mit Mango

Cheese fake à la noix de coco et à la mangue
Coconut and mango cheese fake

16 CHF

(vegan)

Klassischer Lemon pie

Lemon pie classique
Classic lemon pie

18 CHF

Apfel-Tartelette mit Zimt und Vanille-Sauce

Tartelette aux pommes et cannelle avec sauce à la vanille
Apple and cinnamon tartlet with vanilla sauce

16 CHF

Millefeuille mit Tarocco-Orangencreme

Millefeuille à la crème d'oranges Tarocco
Millefeuille with Tarocco orange cream

17 CHF

Auswahl einheimischer Käse

Sélection de fromages de la région
Selection of local cheeses

25 CHF

Mochi: Mango, Grüntee, Vanille, Yuzu (pro Stück)

Mochi: mangue, thé vert, vanille, yuzu (par pièce)
Mochi: mango, green tea, vanilla, yuzu (per piece)

5 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

15 CHF

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Mokka, Amarenakirschen
Vanille, chocolat, noisette, pistache, café, cerises amarena
Vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, coffee, amarena cherries

Auswahl an hausgemachtem Eis - pro Kugel

5 CHF

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Mokka, Amarenakirschen
Sélection de glaces - à la boule
Vanille, chocolat, noisette, pistache, café, cerises amarena
Selection of homemade ice creams, per scoop
Vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, coffee, amarena cherries

Auswahl an hausgemachtem Sorbet - pro Kugel

5 CHF

Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeer, Glühwein
Sélection de sorbets - à la boule
Fraise, citron, mangue, fruit de la passion, framboise, vin chaud
Selection of homemade sorbets - per scoop
Strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry, mulled wine

Eiskaffee

16 CHF

Café glacé
Iced coffee

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