



LA VUE MENU

Vorspeisen *Entrées / Starters*

Frittierte Calamari im knusprigen Mantel mit Jalapeño-Mayonnaise

Calamars frits croustillants avec mayonnaise au jalapeno

Crispy fried calamari with jalapeno mayonnaise

23 CHF

Auberginen Parmigiana

Parmigiana d'aubergines

Aubergine parmigiana

22 CHF

Gesalzenes Panna cotta mit Fleurette de Rougemont mit leicht angebratenem Jakobsmuschel-Carpaccio und Roter Beete

Panna cotta salée avec Fleurette de Rougemont

et carpaccio de noix de Saint-Jacques légèrement saisies et betteraves rouges

Salted panna cotta with Fleurette de Rougemont

and lightly seared scallop carpaccio and red beetroot

28 CHF

Rindfleisch Tataki, Teriyaki-Sauce und Daikon-Salat

Tataki de bœuf, sauce teriyaki et salade de daikon

Beef tataki with teriyaki sauce and daikon salad

28 CHF

Entenstopfleber-Terrine mit HUUSgemachtem Brioche und rotem Zwiebelchutney

Terrine de foie gras de canard, brioche artisanale HUUS et chutney d'oignons rouges

Duck foie gras terrine with HUUS-style house-made brioche and red onion chutney

30 CHF

Hummer-Ravioli in Hummer-Bisque

Ravioli de homard dans sa bisque

Lobster ravioli in its bisque

32 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 & vegetarische Gerichte

Plats végans & végétariens

Vegan & vegetarian dishes

Poke Bowl mit Wildreis, Wakame-Algen, Edamame, Cherry Tomaten und Mango

Poke bowl au riz sauvage, algues wakamé, edamames, tomates cerises et mangue
Poke bowl with wild rice, wakame seaweed, edamame, cherry tomatoes and mango (vegan)

25 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

24 CHF

Zwiebelsuppe mit Greyerzer

Soupe à l'oignon et Gruyère
Onion soup with Gruyère cheese

22 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)

25 CHF

Tofustückchen in Madras-Currysauce mit Gemüse und Frühlingszwiebeln

Morceaux de tofu avec une sauce au curry Madras, légumes et oignons de printemps
Tofu pieces with Madras curry sauce, vegetables and spring onions (vegan)

25 CHF

Kichererbsen-Humus mit Basilikum Bruschetta

Humus au pois chiche avec bruschetta au basilic
Chickpea humus accompanied by basil bruschetta (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

Gebratene Lachs-Tranche auf warmer Vichyssoise mit Jasminreis Tranche de saumon poêlée sur vichyssoise tiède et riz au jasmin <i>Pan seared salmon slice on warm vichyssoise and jasmine rice</i>	47 CHF
Thunfisch-Steak in Kräuterkruste mit Tomatengelee, roten Zwiebeln und Pimientos de Padrón Steak de thon en croûte d'herbes avec gelée de tomates, oignons rouges et pimientos de padrón <i>Herb-crusted tuna steak with tomato jelly, red onions and pimientos de padrón</i>	50 CHF
Kalbssteak-Scheiben mit Pilzsauce und Rösti Tranches de steak de veau, sauce aux champignons et rösti <i>Slices of veal steak with mushroom sauce and rösti</i>	60 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
Lamm Entrecôte mit violetter Süsskartoffel-Püree und Karotten Entrecôte d'agneau avec purée de patates douces violettes et carottes <i>Lamb entrecôte with purple sweet potato purée and carrots</i>	47 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
Entenbrust mit Honig glasierte, roter Endivie mit Himbeeressig und Tausendstrang-Kartoffeln Magret de canard glacé au miel, endives rouges au vinaigre de framboise et pommes de terre mille brins <i>Honey-glazed duck breast, red endives with raspberry vinegar and mille fili potatoes</i>	47 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

(vegan)

16 CHF

Bretonisches Sablé mit Kirschen und Pistazien

Sablé breton aux cerises et pistaches
Breton shortbread with cherries and pistachios

16 CHF

Makronen mit weisser Joghurt-Crème und Aprikosen in Rum

Macarons à la crème de yaourt blanc et aux abricots au rhum
Macaroons with white yoghurt cream and rum apricots

18 CHF

Weisse Schokoladen-Crème mit knusprigen Meringue und Mangokompott

Crème au chocolat blanc avec meringue croustillante et compote de mangue
White chocolate cream with crispy meringue and mango compote

16 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

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 - à la boule

Vanille, chocolat, noisette, pistache, café blanc, cerises amarena

Selection of homemade ice creams, per scoop

Vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, white coffee, amarena cherries

5 CHF

Auswahl an hausgemachtem Sorbet - pro Kugel

Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeer, weisse Pfirsich

Sélection de sorbets - à la boule

Fraise, citron, mangue, fruit de la passion, framboise, pêche blanche

Selection of homemade sorbets - per scoop

Strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry, white peach

(vegan)

5 CHF

Eiskaffee mit weissem Kaffee-Eis

Café glacé avec glace au café blanc

Iced coffee with white coffee ice cream

16 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