



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
Auberginen Parmigiana Parmigiana d'aubergines <i>Aubergine parmigiana</i>	22 CHF
Lachstartar mit Limette, Tobiko-Rogen mit Wasabi, Rotkohl-Extrakt Tartare de saumon au citron vert, œufs de tobiko au wasabi, extrait de chou rouge <i>Salmon tartare with lime, tobiko roe with wasabi, red cabbage extract</i>	28 CHF
Rindfleisch Tataki, Teriyaki-Sauce und Daikon-Salat Tataki de bœuf, sauce teriyaki et salade de daikon <i>Beef tataki with teriyaki sauce and daikon salad</i>	28 CHF
Entenstopfleber-Terrine mit HUUSgemachtem Brioche und rotem Zwiebelchutney Terrine de foie gras de canard, brioche artisanale HUUS et chutney d'oignons rouges <i>Duck foie gras terrine with HUUS-style house-made brioche and red onion chutney</i>	30 CHF
Lasagnetta à la minute zubereitet, Wildschwein-Ragout und Pfeffer aus dem Maggialal Lasagnetta préparée à la minute, ragoût de sanglier et poivre de la vallée Maggia <i>Lasagnetta prepared à la minute, wild boar ragout and Maggia Valley pepper</i>	28 CHF



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 <i>Poke bowl with wild rice, wakame seaweed, edamame, cherry tomatoes and mango (vegan)</i>	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 <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 gerösteter Gemüse-Bouillon mit Sesam-/Sojaöl Wantan végans en bouillon de légumes grillés à l'huile de sésame et de soja <i>Vegan wontons in roasted vegetable broth with sesame and soy oil (vegan)</i>	29 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 (vegan)</i>	25 CHF
Kichererbsen-Humus mit Basilikum Bruschetta Humus au pois chiche avec bruschetta au basilic <i>Chickpea humus accompanied by basil bruschetta (vegan)</i>	20 CHF
Jagd-Teller ohne Fleisch Assiette de chasse sans la viande <i>Hunting plate without the meat</i>	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



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
Gebratener-Oktopus mit « Fregola Sarda » und Fenchel Poulpe sauté avec « fregola sarda » et fenouil <i>Pan seared octopus with « fregola sarda » and fennel</i>	48 CHF
Rehrücken mit seinen traditionellen Garnituren Selle de chevreuil et ses garnitures <i>Saddle of venison and its garnish</i>	67 CHF
Hirsch-Entrecôte, mit seinen traditionellen Garnituren Entrecôte de cerf et ses garnitures <i>Deer entrecôte and its garnish</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
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

16 CHF

*(vegan)***Vermicelles mit Vanille-Eis und Meringue**

Vermicelle, glace à la vanille et meringue

Vermicelle with vanilla ice cream and meringue

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

Pfirsich mit Vanille und weisser Schokolade

Pêche à la vanille et au chocolat blanc

Peach with vanilla and white chocolate

16 CHF

Auswahl einheimischer Käse

Sélection de fromages de la région

Selection of local cheeses

25 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

**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, Pfirsich

Sélection de sorbets - à la boule

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

Selection of homemade sorbets - per scoop

Strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry, 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