



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
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
Fregola Sarda Risottata mit Meeresfrüchten, Fenchel und Limette Fregola sarde risottata fruits de mer, fenouil et citron vert <i>Fregola sarda risottata with seafood, fennel and lime</i>	32 CHF

Vegane & vegetarische Gerichte

Plats végétariens & 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 <i>Poke bowl with wild rice, pumpkin, edamame, crispy chickpeas, avocado, pomegranate and roasted seeds</i> (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 <i>Avocado toast with beetroot cream feta cheese and poached egg</i>	25 CHF
Marroni- und Steinpilzcrème mit Mandelmilchschaum und Fenchelsamenbrot Crème de marrons et cèpes, mousse au lait d'amande et pain aux graines de fenouil <i>Chestnut and porcini cream with almond milk mousse and fennel seed bread</i>	25 CHF
Vegane Wantan in gerösteter Gemüse-Bouillon mit Sesam-/Sojaöl Wantan végétariens 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</i> (vegan)	29 CHF
Tofu paniert mit Algensalat und Hibiskus-Mayonnaise Tofu pané avec salade d'algues et mayonnaise à l'hibiscus <i>Breaded tofu with seaweed salad and hibiscus mayonnaise</i> (vegan)	29 CHF
Baba Ganoush mit Naan Brot Baba Ganoush et pain Naan <i>Baba Ganoush et Naan bread</i> (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

Seesaibling-Tranche mit Amaranth-Kruste, Topinambour und Romanesco Tranche d'omble chevalier en croûte d'amarante, topinambour et chou romanesco <i>Arctic char slice in amaranth crust, Jerusalem artichoke and romanesco broccoli</i>	45 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
Entenbrust, karamellisierter Blumenkohl und Tausend-Strang-Kartoffeln mit Kurkuma Magret de canard, chou-fleur caramélisé et pommes de terre mille brins au curcuma <i>Duck breast, caramelised cauliflower, mille fili potatoes with turmeric</i>	50 CHF
Hirsch-Entrecôte geräuchert, Rotwein-Birne, Wirsing mit Rosinen, Kartoffeln Entrecôte de cerf fumée, poire au vin rouge, chou frisé aux raisins secs et pommes de terre <i>Smoked venison entrecôte, pear in red wine, kale with raisins, potatoes</i>	58 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

Birnen-Mandel-Bavarois

Bavarois aux poires et aux amandes
Pear and almond bavarois

17 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 Nougatcrème und Karamellsauce

Millefeuille à la crème de nougat et sauce caramel
Millefeuille with nougat cream and caramel sauce

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

Milk Shake

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, Mokka, Amarenakirschen

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

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

15 CHF

Auswahl an hausgemachtem Eis - pro Kugel

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

5 CHF

Auswahl an hausgemachtem Sorbet - pro Kugel

Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeer, Pfirsich, Glühwein

Sélection de sorbets - à la boule

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

Selection of homemade sorbets – per scoop

Strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry, peach, mulled wine (vegan)

5 CHF

Eiskaffee

Café glacé

Iced coffee

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