

*Enjoy the view
and your companion*



VORSPEISEN

Entrées

Starters

Frittierte Calamari im knusprigen Mantel mit Jalapeño-Mayonnaise	24
Calamars frits croustillants avec mayonnaise au jalapeno <i>Crispy fried calamari with jalapeno mayonnaise</i>	
Geräuchertes Herzstück vom Lachs, Pumpnickel mit Butter und Honig, Meerrettich-Sauce	29
Filet de saumon fumé, pumpnickel au beurre et au miel, sauce au raifort <i>Smoked salmon fillet, pumpnickel with butter and honey, horseradish sauce</i>	
Carpaccio aus roten Garnelen Mazara del Vallo, Burrata und Bottarga	30
Carpaccio de crevettes rouges Mazara del Vallo, burrata et bottarga <i>Carpaccio of red prawns Mazara del Vallo, burrata and bottarga</i>	
Rindfleisch-Tataki, Daikon-Salat und Teriyaki-Sauce	28
Tataki de bœuf, salade de daikon et sauce teriyaki <i>Beef tataki, daikon salad and teriyaki sauce</i>	
HUUSgemachte Entenstopfleber-Terrine mit Brioche, Mango-Chutney und rosa Pfeffer	32
Terrine de foie gras de canard et brioche artisanale fait maison, chutney de mangue et poivre rose <i>HUUS made duck foie gras terrine and brioche with mango chutney and pink pepper</i>	
Hausgemachte Ziegenkäse-Ravioli mit Gstaader Berghonig und Bärlauch	29
Ravioli maison au fromage de chèvre, miel de montagne de Gstaad et ail sauvage <i>Homemade ravioli with goat's cheese, Gstaad mountain honey and wild garlic</i>	

VEGI & VEGAN

Plats végans & végétariens Vegan & vegetarian dishes

- Poke Bowl mit Wildreis, Cherrytomaten, Mango, Avocado, Edamame und Wakame-Algen** vegan 28
Poke bowl au riz sauvage, tomates cerises, mangue, avocat, edamame et algues wakame
Poke bowl with wild rice, cherry tomatoes, mango, avocado, edamame and wakame seaweed
- Avocado-Toast mit Rote-Bete-Crème Feta und pochierem Ei** vegetarisch 25
Toast à l'avocat avec crème de betterave rouge, feta et œuf poché
Avocado toast with beetroot cream feta cheese and poached egg
- Zwiebelsuppe mit Greyerzer in einer Brotschale** vegetarisch 27
Soupe à l'oignon et Gruyère dans un bol en pain
Onion and Gruyère cheese soup in a bread bowl
- Vegane Wantan in gerösteter Gemüse-Bouillon mit Sesam-/Sojaöl** vegan 30
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
- Tofu paniert mit Algensalat und Hibiskus-Mayonnaise** vegetarisch 29
Tofu pané avec salade d'algues et mayonnaise à l'hibiscus
Breaded tofu with seaweed salad and hibiscus mayonnaise
- Baba Ganoush mit Naan Brot** vegan 24
Baba Ganoush et pain Naan
Baba Ganoush et Naan bread

HAUPTGERICHTE

Plats principaux

Main courses

Seebarschfilet, geschmorte rote Endivie, Muschelsuppe	54
Filet de loup de mer, endives rouges braisées, soupe de moules <i>Sea bass fillet, braised red endives, mussel soup</i>	
Seeteufel in Panko-Panade mit Limette, Tomaten-Avocado-Salat und Koriander-Mayonnaise	48
Lotte panée à la panko au citron vert, salade de tomates et d'avocats et mayonnaise à la coriandre <i>Monkfish in lemon-flavoured panko crust, tomato and avocado salad and coriander mayonnaise</i>	
Bei niedriger Temperatur gegarter Schweinebauch mariniert mit Miso und Paprika, junge Kartoffeln mit Thymian, Erbsenpüree	50
Poitrine de porc cuite à basse température marinée au miso et au paprika, pommes nouvelles au thym, purée de petits pois <i>Slow-cooked pork belly marinated in miso and paprika, new potatoes with thyme, and pea purée</i>	
Kalbsschnitzel nach Mailänder-Art, mit Rucola, Cherry-Tomaten und Pommes Frites	63
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>	
Rib-Eye mit Kartoffel-Gratin und grilliertem Gemüse	57
Rib-Eye avec gratin dauphinois et légumes grillés <i>Rib-Eye with potato gratin and grilled vegetables</i>	
Pouletschenkel mit Paprika-Kartoffeln und Saubohnen	48
Cuisse de poulet avec pommes de terre au paprika et fèves <i>Chicken thigh with paprika potatoes and fava beans</i>	
American Black Angus Ribs, Country-Kartoffeln und grillierter Mais	60
American Black Angus ribs, pommes de terre country, et maïs grillé <i>American Black Angus ribs, country potatoes, and grilled sweetcorn</i>	



DESSERT

Desserts

Dessert

HUUS Tiramisù	20
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	20
Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de glace vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	
Kokosnuss Cheese Fake mit Mango	16
Cheese fake à la noix de coco et à la mangue <i>Coconut and mango cheese fake</i>	vegan
Biskuit mit Aprikosenmousse, Rum und Milkschokolade	18
Biscuit à la mousse d'abricot, au rhum et au chocolat au lait <i>Biscuit with apricot mousse, rum and milk chocolate</i>	
Gebrannte Crème mit Vanille	16
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	
Törtchen mit Fior-di-Latte und Sauerkirschen	16
Tartelette au Fior-di-Latte et aux cerises amarena <i>Fior-di-Latte and amarena cherry tartlet</i>	
Auswahl einheimischer Käse	25
Sélection de fromages de la région <i>Selection of local cheeses</i>	



DESSERT

Desserts

Dessert

Mochi: Mango, Grüntee, Vanille, Yuzu (pro Stück) 5
Mochi: mangue, thé vert, vanille, yuzu (par pièce)
Mochi: mango, green tea, vanilla, yuzu (per piece)

Milk Shake Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Lotus, Biskuit 15
Vanille, chocolat, noisette, café, biscuit, lotus
Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, lotus, cookies

Auswahl an hausgemachtem Eis (pro Kugel) 5
Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Lotus, Biskuit
Sélection de glaces (à la boule)
Vanille, chocolat, noisette, café, biscuit, cookies
Selection of homemade ice creams (per scoop)
Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, lotus, cookies

Auswahl an hausgemachtem Sorbet (pro Kugel) 5
Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Grünapfel, Kirsche
Sélection de sorbets (à la boule)
Fraise, citron, mangue, fruit de la passion, pomme verte, cerise
Selection of homemade sorbets (per scoop)
Strawberry, lemon, mango, passion fruit, green apple, cherry

Eiskaffee 16
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

