

*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>	
Auswahl an Gillardeau-Austern, begleitet von den passenden Garnituren, 3 Stk.	28
Sélection d'huîtres Gillardeau, accompagnée de ses garnitures, 3 pcs	
<i>Selection of Gillardeau oysters, served with traditional accompaniments, 3 pcs</i>	
Zusätzliche Auster pro Stück	8.5
Huître supplémentaire à la pièce	
<i>Additional oyster each</i>	
Wolfsbarsch-Ceviche	29
Ceviche de loup de mer	
<i>Sea bass ceviche</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 végétariens & 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 pochiertem 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 végétariens 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

Lachs-Mi-Cuit mit Sesam, gebratenen Zuckerschoten und Yuzu-Miso Mi-cuit de saumon, sésame, pois gourmands sautés et miso au yuzu <i>Mi-cuit salmon with sesame, sautéed snow peas, and yuzu miso</i>	48
Seeteufel in Panko-Panade mit Limette, Tomaten-Avocado-Salat und Koriander-Mayonnaise 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>	48
Bei Nieder-Temperatur gegarter Schweinebauch mit Pfirsichen an Thymian sowie gebratenen Kartoffeln Poitrine de porc cuite à basse température pêches au thym et pommes de terre rôties <i>Slow-cooked pork belly with thyme peaches and roasted potatoes</i>	50
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
Rib-Eye mit Kartoffel-Gratin und grilliertem Gemüse Rib-Eye avec gratin dauphinois et légumes grillés <i>Rib-Eye with potato gratin and grilled vegetables</i>	57
Pouletschenkel mit Ananas, Kokosnuss und Gemüse garnitur Cuisse de poulet ananas, coco et composition de légumes <i>Chicken thigh with pineapple, coconut and vegetable assortment</i>	49
American Black Angus Ribs, Country-Kartoffeln und grillierter Mais American Black Angus ribs, pommes de terre country, et maïs grillé <i>American Black Angus ribs, country potatoes, and grilled sweetcorn</i>	60





DESSERT

Desserts

Dessert

HUUS Tiramisù	20
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de glace vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	20
Kokosnuss Cheese Fake mit Mango Cheese fake à la noix de coco et à la mangue <i>Coconut and mango cheese fake</i>	vegan 16
Leichter Pistazien-Karamell-Kuchen Cake léger à la pistache et au caramel <i>Light pistachio and caramel cake</i>	18
Himbeer-Bavarois mit Zitronen-Dacquoise Bavarois aux framboises avec dacquoise parfumée au citron <i>Raspberry bavaois with lemon-scented dacquoise</i>	16
Gebrannte Crème mit Vanille Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	16
Auswahl einheimischer Käse Sélection de fromages de la région <i>Selection of local cheeses</i>	25





DESSERT

Desserts

Dessert

Mochi: Mango, Grüntee, Vanille, Yuzu (pro Stück) Mochi: mangue, thé vert, vanille, yuzu (par pièce) <i>Mochi: mango, green tea, vanilla, yuzu (per piece)</i>	5
Milk Shake Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Lotus, Biskuit Vanille, chocolat, noisette, café, biscuit, lotus <i>Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, lotus, cookies</i>	15
Auswahl an hausgemachtem Eis (pro Kugel) Vanille, Schokolade, Haselnuss, Kaffee, Lotus, Biskuit Sélection de glaces (à la boule) Vanille, chocolat, noisette, café, biscuit, cookies <i>Selection of homemade ice creams (per scoop)</i> <i>Vanilla, chocolate, hazelnut, coffee, lotus, cookies</i>	5
Auswahl an hausgemachtem Sorbet (pro Kugel) Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Grünapfel, Kirsche Sélection de sorbets (à la boule) Fraise, citron, mangue, fruit de la passion, pomme verte, cerise <i>Selection of homemade sorbets (per scoop)</i> <i>Strawberry, lemon, mango, passion fruit, green apple, cherry</i>	5
Eiskaffee Café glacé <i>Iced coffee</i>	16

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

