



Barkarte

Menu de bar, bar menu

Frittierte Calamari in knusprigem Mantel Calamars frits croquants <i>Crispy fried calamari</i>	21 CHF
Salat Cäsar mit Pouletfleisch Salade Caesar au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	26 CHF
Avocado-Salat mit rohen und gekochten Tomaten und Burrata Salade d'avocat avec des tomates crues et cuites et burrata <i>Avocado salad with raw and cooked tomatoes and burrata cheese</i>	27 CHF
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brot-Croûtons mit Kräutern Salade de mâche, oeuf mimosa, lard et croûtons aux herbes <i>Salad of lamb's lettuce with eggs, bacon, and herb croutons</i>	19 CHF
Guacamole con Tortilla Chips	18 CHF
HUUS Club Sandwich, Pommes Frites	35 CHF
Pasta – alla Carbonara – alla Bolognese, al Pesto, all'Arrabbiata... oder nach Lust und Laune! Les pâtes classiques – ou selon vos désirs! <i>All types of pastas with any sauce you choose (bolognaises, napolitana, carbonara, etc.) or make your own!</i>	26 CHF



Käse-Burger mit Gsteiger Bio-Raclette-Käse und Pommes Frites

Burger avec fromage à raclette bio de Gsteig servi avec pommes frites

HUUS bacon cheese burger with organic raclette cheese from Gsteig and French fries

38 CHF

HUUS Rinds-Tartar (200g, handgeschnitten) mit Toast und Pommes frites

Tartare de bœuf façon HUUS (coupé à la main), toast et pommes frites

HUUS style beef tartar, toast and French fries

54 CHF

Aus Asien...

Petit coin asiatique, Asian corner

Edamame

12 CHF

Dim Sum (8 Stk. Geflügel, Garnelen, Rind, vegetarisch)

Dim Sum (8 pces. poulet, gambas, bœuf végétarien)

Dim Sum (8 pces. chicken, gambas, beef, vegetarian)

29 CHF

Frühlingsrollen (3 Stück)

Rouleaux de printemps (3 pièces)

Spring rolls (3 pieces)

15 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



Desserts

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	24 CHF
HUUS Tiramisù	18 CHF
Toblerone-Mousse, gezuckerte Trockenfrüchte und Orangen-Konfit Mousse de Toblerone, fruits secs sucrés et confit d'orange <i>Toblerone mousse with sugared dried fruits and orange confit</i>	19 CHF
Cheese cake mit rote Früchte-Sauce Cheese cake à la sauce aux fruits rouges <i>Cheese cake with red fruits sauce</i>	19 CHF
Opfern-Torte mit Pistazien und Himbeeren Gâteau opéra aux pistaches et framboises <i>Opera cake with pistachio and raspberries</i>	19 CHF
Geeiste Schokolade mit Mandeln-Nougat und Kaffee Granité Chocolat glacé au nougat d'amandes et granité au café <i>Iced chocolate with almond nougat and coffee granite</i>	18 CHF
Mochi: diverse Aromen – (2 Stück) Mochi : différents parfums disponibles – (2 pièces au choix) <i>Mochi: various flavours – (2 pieces)</i>	8 CHF
Auswahl an hausgemachten Eis und Sorbet, pro Kugel Sélection de glaces et sorbets maison, par boule <i>Selection of homemade ice creams and sorbets, by the scoop</i>	4 CHF
Milk Shake	14 CHF
Coupe Dänemark, Coupe Danemark, Coupe Denmark	18 CHF
Käseteller mit einheimischen Produkten Assiette de fromage de la région <i>Cheese platter with local products</i>	24 CHF