



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

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

Fleischdeklaration Herkunft :

Schweiz, Spanien, Italien, Frankreich, Neuseeland, Argentinien

Provenance de nos viandes:

Suisse, Espagne, Italie, France, Nouvelle-Zélande, Argentine, Espagne

Origin of our meat:

Switzerland, Spain, Italy, France, New Zealand, Argentina, Spain

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 à la 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 Mandarinen Cheese cake aux mandarines <i>Tangerine cheese cake</i> | 19 CHF |
| Mandel-Krokant mit Streusel, Birnen und Amarena-Eis Croquant aux amandes, crumble, poires et glace aux cerises amarena <i>Almond crumble, pears and amarena cherry ice cream</i> | 21 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 <i>Coupe Denmark</i> | 18 CHF |
| Käseteller mit einheimischen Produkten Assiette de fromage de la région <i>Cheese platter with local products</i> | 24 CHF |