



Menu La Vue

Vorspeisen / Entrées / Starters

Frittierte Calamari in knusprigem Mantel Calamars frits croquants <i>Crispy fried calamari</i>	22 CHF
Marinierter Lachs mit rote Beete und Krabben-Salat an Kräutern Saumon mariné aux betteraves et salade de crabe aux herbes <i>Marinated salmon with beetroot and crab salad with herbs</i>	29 CHF
Auberginen Parmigiana Parmigiana d'aubergines <i>Aubergine parmigiana</i>	21 CHF
Kalbs-Tartar mit Zitronenmelisse, Wachtelei und Bruschetta Tartare de veau à la mélisse, œuf de caille et bruschetta <i>Veal tartare with lemon balm, quail egg and bruschetta</i>	34 CHF
Rinds-Carpaccio mit Spargelspitzen, Tagliatelle und rohem Eigelb Carpaccio de bœuf avec pointes d'asperges, tagliatelles et jaune d'œuf cru <i>Beef carpaccio with asparagus tips, tagliatelle and raw egg yolk</i>	32 CHF
Thunfisch-Ceviche mit roten Zwiebeln Peperoni und Koriander Ceviche de thon aux oignons rouges, poivrons et coriandre <i>Tuna ceviche with red onions, sweet peppers and coriander</i>	34 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



Vegane und vegetarische Gerichte

Plats végans et végétariens / Vegan and vegetarian dishes

Gazpacho	<i>(vegan)</i>	18 CHF
Rucola-Salat mit Artischocken und Parmesans-Käsesplitter Salade de roquette, artichauts et copeaux de parmesan <i>Rocket salad with artichokes and Parmesan cheese shavings</i>		31 CHF
Linsensuppe mit jungem Gemüse parfümiert mit Trüffeln Soupe de lentilles aux jeunes légumes parfumés à la truffe <i>Lentil soup with truffle-scented baby vegetables</i>	<i>(vegan)</i>	18 CHF
Portobello-Pilz mit Blattspinat und schwarze Trüffel Champignon portobello servi avec des épinards en branches et de la truffe noire <i>Portobello mushroom with spinach and black truffle</i>	<i>(vegan)</i>	33 CHF
Unsere vegetarische Pasta nach Lust und Laune Nos pâtes végétariennes selon vos envies ! <i>Vegetarian and vegan pasta – just ask for any sauce or make your own!</i>		26 CHF
Zucchini-Cannelloni mit süss-saurem Gemüse Cannelloni de courgette aux légumes aigre-doux <i>Courgette cannelloni with sweet and sour vegetables</i>	<i>(vegan)</i>	22 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



Hauptgerichte

Plats principaux, Main courses

Tellergerichte pro Person. Servie à l'assiette. Individual plate service

Pasta nach Lust und Laune – alla Carbonara – alla Bolognese, al Pesto, all'Arrabbiata... Les pâtes classiques comme bolognaises, napolitana, carbonara – ou selon vos envies ! <i>All types of pastas with any sauce you choose (bolognaises, napolitana, carbonara, etc.) or make your own!</i>	26 CHF
Vakuumgegartes Lachsfilet (25 Minuten) mit Thymian und Gewürzen, Bruschetta « crudaiola » und gebratener Endivie Filet de saumon cuit sous vide (25 minutes) avec du thym et des épices, Bruschetta « crudaiola » et endive rôtie <i>Vacuum-cooked salmon fillet (25 minutes) with thyme and spices, Bruschetta « crudaiola » and roasted endive</i>	48 CHF
Wolfsbarschfilet mit gebratenen Pfirsichen, Agretti-Salat und gedünsteten jungen Zwiebeln Filet de loup de mer avec pêches rôties, salade agretti et petits oignons étuvés <i>Sea bass fillet with roasted peaches, agretti salad and steamed onions</i>	56 CHF
Zander-Filet im Mangoldblatt mit Rote Beete an Weissweinsauce Filet de sandre en feuille de blette avec betteraves, sauce au vin blanc <i>Pike-perch fillet in chard leaf with beetroot and white wine sauce</i>	46 CHF
Bei Niedertemperatur garte Maispoulet-Brust mit Süsskartoffel-Purée und Mini-Mais Suprême de poulet de maïs cuite à basse température avec purée de pomme de terre douces et mini maïs <i>Slow cooked corn-fed chicken breast with sweet potato purée and mini corn</i>	48 CHF
Rinds-Rib Eye mit gebratenen Kartoffeln und Peperoni Entrecôte parisienne de bœuf avec pommes de terre rissolées et poivrons sautés <i>Beef rib eye with pan-seared potatoes and sautéed peppers</i>	59 CHF
Spareribs mit Gemüse-Garnitur und Country-Kartoffeln Travers de porc avec garniture de légumes et pommes de terre country <i>Spareribs with a vegetable garnish and country cut potatoes</i>	46 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

HUUS Tiramisù	18 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
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis Moelleux au chocolat, glace à la vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	24 CHF
Mochi: diverse Aromen – (2 Stück) Mochi : différents parfums disponibles – (2 pièces au choix) <i>Mochi: various flavours – (2 pieces)</i>	8 CHF
Milk Shake	14 CHF
Cheese cake mit roten Früchten Cheese cake aux fruits rouges <i>Red fruits cheese cake</i>	21 CHF
Bananenkuchen mit Rosinen und Bananeneis Gâteau aux bananes et raisins secs, glace à la banane <i>Banana cake with sultanas and banana ice cream</i>	16 CHF
Mango und Joghurt Komposition mit Schokolade-Streusel Composition de mangue et de yaourt avec crumble au chocolat <i>Mango and yoghurt composition with chocolate crumble</i>	18 CHF
Eis-Kaffee von weissem Kaffee Café glacé au café blanc <i>Iced coffee with white coffee</i>	16 CHF
Käseteller mit einheimischen Produkten Assiette de fromage de la région <i>Cheese platter with local products</i>	24 CHF