



Menu La Vue

Vorspeisen

Entrées / Starters

Frittierte Calamari im knusprigen Mantel mit Jalapeno-Mayonnaise Calamars frits croustillants avec mayonnaise au jalapeno <i>Crispy fried calamari with jalapeno mayonnaise</i>	23 CHF
Auberginen Parmigiana Parmigiana d'aubergines <i>Aubergine parmigiana</i>	22 CHF
Oktopusterrine nach mediterraner Art mit Curry-Mayonnaise Terrine de poulpe à la Méditerranéenne et mayonnaise au curry <i>Octopus terrine Mediterranean style with curry mayonnaise</i>	25 CHF
Kalbstartar mit Sommertrüffel auf einer leichten Étivaz-Käsecrème Tartare de veau aux truffes d'été sur une crème de fromage Étivaz Veal tartare with summer truffles on a cream of Étivaz cheese	28 CHF
Hummerschwanz in gelber Cherry-Tomatensuppe mit Apfelessig und Fenchel Queue de homard en soupe de tomates cerises jaune, vinaigre de cidre et fenouil <i>Lobster tail in a soup of yellow cherry tomatoes, cider vinegar and fennel</i>	29 CHF
Ravioli Caprese mit Tomaten und Mozzarella Ravioli Caprese avec tomates et mozzarella <i>Ravioli Caprese with tomatoes and mozzarella</i>	26 CHF



Vegane und vegetarische Gerichte

Plats végans et végétariens / Vegan and vegetarian dishes

Vegane Poke Bowl mit rotem Reis, Blattsalaten, Edamame, Seitan und Cherry Tomaten Poke Bowl végan avec riz rouge, salades vertes, edamame, seitan et tomates cerises <i>Vegan poke bowl with red rice, salad greens, edamame, seitan and cherry tomatoes</i>	22 CHF
Avocado-Toast mit Rote-Bete-Crème Feta und pochiertem Ei Toast à l'avocat avec crème de betterave rouge, feta et œuf poché <i>Avocado toast with beetroot cream feta cheese and poached egg</i>	24 CHF
Zwiebelsuppe mit Greyerzer Soupe à l'oignon et gruyère <i>Onion soup with Gruyère cheese</i>	22 CHF
Vegane Wantan in Bouillon von geröstetem Gemüse mit Sesam- und Sojaöl Wantan végans en bouillon de légumes grillés à l'huile de sésame et de soja <i>Vegan wantan in grilled vegetable broth with sesame and soya oil</i> (vegan)	25 CHF
Tofustückchen in Madras-Currysauce mit Gemüse und Frühlingszwiebeln Morceaux de tofu avec une sauce au curry Madras, légumes et oignons de printemps <i>Tofu pieces with Madras curry sauce, vegetables and spring onions</i> (vegan)	25 CHF
Humus mit Basilikum Bruschetta Humus avec bruschetta au basilic <i>Humus with basil bruschetta</i> (vegan)	20 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



Hauptgerichte

Plats principaux, Main courses

Gebratener Thunfisch mit Tomaten-Couscous Thon poêlé avec couscous aux tomates <i>Sautéed tuna with tomato couscous</i>	46 CHF
Zanderfilet nach Müllerin-Art mit Mehl aus getoastetem Mais (Farina Bona), mit Petersilienschaum und Gemüse Filet de sandre à la meunière avec de la farine de maïs grillé (Farina Bona), avec mousse de persil et légumes <i>Fillet of pike-perch à la meunière with toasted cornflour (Farina Bona), parsley mousse and vegetables</i>	42 CHF
St. Petersfisch an Spirulina-Algen-Fumet, Pak Choy und Safran-Reis Filet de Saint-Pierre à la Fumet d'algues spirulines, pak choy et riz au safran <i>John dory fillet with spirulina seaweed fumet, pak choy and saffron rice</i>	44 CHF
Lamm-Gigot bei niedriger Temperatur gegart auf Trüffel-Kartoffelpüree Gigot d'agneau cuit à basse température sur une purée de pommes de terre truffée <i>Low-cooked leg of lamb with truffled potato purée</i>	55 CHF
Rib-Eye mit Kartoffel-Gratin und grilliertem Gemüse Rib-Eye, gratin dauphinois et légumes grillés <i>Rib-Eye with potato gratin and grilled vegetables</i>	55 CHF
Poulet-Roulade mit Bergkräutern, Karotten-Trilogie und Kartoffel-Mousseline Roulade de poulet aux herbes, trilogie de carottes et mousseline de pommes de terre <i>Chicken roulade with mountain herbs, carrot trilogy and potato mousseline</i>	40 CHF
Schweins-Spare-Ribs mit Räuchersalz, Country-Kartoffeln, gegrilltem Mais, BBQ-Sauce Spare Ribs de porc avec sel fumé, pommes de terre country, maïs grillé, sauce BBQ <i>Pork spare ribs with smoked salt, country potatoes, grilled corn and BBQ sauce</i>	44 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		20 CHF
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de glace vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>		20 CHF
Kokosnuss Cheese Fake mit Mango Cheese fake à la noix de coco et à la mangue <i>Coconut and mango cheese fake</i>	(vegan) (vegan)	16 CHF
Bayerische Crème mit Pfirsich Crème bavaroise à la pêche <i>Bavarian cream with peach</i>	(glutenfrei) (sans gluten) (glutenfree)	16 CHF
Himbeer-Blätterteigschnitte mit Vanille-Crème Mille-feuilles aux framboises avec crème à la vanille <i>Raspberry mille-feuilles with vanilla cream</i>		16 CHF
Erdbeer-Törtchen mit weisser Schokolade Tartelettes aux fraises avec chocolat blanc <i>Strawberry tartlet with white chocolate</i>		16 CHF
Mochi: Mango, Grüntee, Vanille, Yuzu, zur Auswahl (2 Stück) Mochi: mangue, thé vert, vanille, yuzu (2 pièces au choix) <i>Mochi: mango, green tea vanilla, yuzu (2 pieces to choose)</i>		8 CHF
Milk Shake (Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, weisser Kaffee, Amarenakirschen) (vanille, chocolat, noisette, pistache, café blanc, cerises amarena) <i>(vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, white coffee, amarena cherries)</i>		15 CHF



Auswahl an hausgemachtem Eis, pro Kugel

(Vanille, Schokolade, Haselnuss, Pistazie, weisser Kaffee, Amarenakirschen)

Sélection de glaces, par boule

(vanille, chocolat, noisette, pistache, café blanc, cerises amarena)

Selection of homemade ice creams, by the scoop

(vanilla, chocolate, hazelnut, pistachio, white coffee, amarena cherries)

5 CHF

Auswahl an hausgemachtem Sorbet, pro Kugel

(Erdbeer, Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Himbeer, Birne)

Sélection de sorbets, par boule

(fraise, citron, mangue, fruit de la passion, framboise, poire)

Selection of homemade sorbets, by the scoop

(strawberry, lemon, mango, passion fruit, raspberry, pear)

(vegan)

5 CHF

Eiskaffee von weissem Kaffee

Café glacé au café blanc

Iced coffee with white coffee

16 CHF

Auswahl einheimischer Käse

Sélection de fromages de la région

Selection of local cheeses

25 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