



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
Lachstatar mit Sesam und Ingwer, begleitet von Yuzu Gin Tonic Tartare de saumon au sésame et au gingembre, accompagné de Yuzu Gin Tonic <i>Sesame and ginger salmon tartare with Yuzu Gin Tonic</i>	26 CHF
Rinds-Carpaccio mit Basilikum-Schwamm und Pimientos de Padròn Carpaccio de bœuf avec éponge à basilic et pimientos de padròn <i>Beef carpaccio with basil foam and pimientos de padròn</i>	27 CHF
Hummer nach Chef's Nizza Art Homard à la Chef's mode Niçoise <i>Lobster à la Chef's Niçoise style</i>	30 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

Oktopus mariniert mit Miso und Ingwer, Kichererbsen mit Minze und Kartoffeln Poulpe mariné au miso et au gingembre, pois chiches à la menthe et pommes de terre <i>Octopus marinated in miso and ginger, chickpeas with mint and potatoes</i>	42 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
Lachsfilet auf warmem Erbsen-Gazpacho, mit Wakame-Seealgen-Salat und rotem Reis Filet de saumon sur gazpacho de petits pois tiède, salade d'algues wakame et riz rouge <i>Salmon fillet on warm pea gazpacho, wakame seaweed salad and red rice</i>	41 CHF
Niedertemperatur gegartes Lamm-Entrecôte, Saubohnencreme und Bratkartoffeln Entrecôte d'agneau cuite à basse température, crème de fèves et pommes de terre <i>Lamb entrecôte cooked at low temperature, broad bean cream and turned potatoes</i>	42 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
Paniertes Schweins-Tomahawk mit Rucola und Cherry-Tomaten an Balsamico-Essig Tomahawk de porc pané avec roquette et tomates cerises au vinaigre balsamique <i>Breaded pork tomahawk with rocket salad and cherry tomatoes in balsamic vinegar</i>	43 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
Mousse von roten Waldfrüchten Mousse de fruits rouges des bois <i>Wild red berry mousse</i>		16 CHF
Gebrannte Crème mit Lakritz Crème brûlée à la réglisse <i>Liquorice crème brûlée</i>	(glutenfrei) (sans gluten) (gluten free)	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 team 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