



## Menu La Vue

### Vorspeisen

#### Entrées / Starters

<b>Frittierte Calamari im knusprigen Mantel mit Jalapeno-Mayonnaise</b> Calamars frits croustillants avec mayonnaise au jalapeno <i>Crispy fried calamari with jalapeno mayonnaise</i>	23 CHF
<b>Auberginen Parmigiana</b> Parmigiana d'aubergines <i>Aubergine parmigiana</i>	22 CHF
<b>Wolfsbarsch-Tatar mit Yuzu und Basilikum</b> Tartare de loup de mer au yuzu et au basilic <i>Sea bass tartar with yuzu and basil</i>	29 CHF
<b>Gegartes Kalbfleisch, Thunfisch-Sauce und getrocknete Kapern</b> Veau cuit, sauce au thon et câpres séchées <i>Cooked veal with tuna sauce and dried capers</i>	29 CHF
<b>Saibling marinert mit Kräutern und Sellerie-Duo</b> Omble chevalier mariné aux herbes et duo de céleri <i>Herb marinated arctic with celery duo</i>	28 CHF
<b>Tagliatelle all'uovo auf rohem und gegarten Rindfleisch mit Mozzarella-Crème</b> Tagliatelle all'uovo sur viande de bœuf crue et cuite avec crème de mozzarella <i>Tagliatelle all'uovo on raw and cooked beef with mozzarella cream</i>	28 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*



## Vegane und vegetarische Gerichte

*Plats végans et végétariens / Vegan and vegetarian dishes*

<b>Rote-Bete-Püree mit Gemüse und aromatisierten Parmesan Öl</b> Purée de betteraves rouges avec légumes et huile parfumée au parmesan <i>Beetroot puree with vegetables and parmesan oil</i>	22 CHF <i>vegan</i>
<b>Tomaten-Bruschetta mit Mozzarella-Kugeln und Pesto-Crème</b> Bruschetta aux tomates avec boules de mozzarella et crème au pesto <i>Tomato bruschetta with mozzarella balls and pesto cream</i>	29 CHF
<b>Rucola- und Artischocken-Salat mit Pecorino-Käsespäne</b> Salade de roquette et d'artichauts avec copeaux de fromage pecorino <i>Rocket and artichoke salad with pecorino cheese shavings</i>	28 CHF
<b>Karottencreme aromatisiert mit Ingwer und Kokosmilch, serviert mit Focaccia</b> Crème de carottes aromatisée au gingembre et au lait de coco, servie avec focaccia <i>Carrot cream soup flavoured with ginger and coconut milk, served with focaccia</i>	28 CHF
<b>Tofustückchen in Madras-Currysauce mit Gemüse und Frühlingszwiebeln</b> 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>	28 CHF <i>vegan</i>
<b>Humus mit Basilikum Bruschetta</b> Humus avec bruschetta au basilic <i>Humus with basil bruschetta</i>	20 CHF <i>vegan</i>
<b>Zucchini-Cannelloni mit süss-saurem Gemüse mit Karotten-Ingwer-Crème</b> Cannelloni de courgettes avec des légumes aigre-doux, crème de carotte et gingembre <i>Zucchini cannelloni with sweet and sour vegetables and a carrot ginger cream</i>	23 CHF <i>vegan</i>

**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*

<b>Zanderfilet mit Rhabarber an Weisswein-Sauce, Jasminreis mit Kümmel</b> Filet de sandre à la rhubarbe à la sauce au vin rouge, riz jasmin au cumin <i>Pike-perch fillet with rhubarb and white wine sauce, jasmine rice with cumin</i>	47 CHF
<b>Thunfisch mit Chia-Samen, Miso und Lauch</b> Thon aux graines de chia, miso et poireau <i>Tuna with chia seeds, miso and leek</i>	49 CHF
<b>Seeteufel-Filet mit Salicornia-Crème und rotem Reis</b> Filet de lotte avec crème de salicorne et riz rouge <i>Monkfish fillet with salicornia cream and red rice</i>	47 CHF
<b>Lammkarree, Rote-Bete-Kartoffelpüree, Karotten an Honig</b> Carré d'agneau, purée de betteraves rouges et de pommes de terre, carottes au miel <i>Rack of lamb, red beetroot and potato purée, carrots with honey</i>	62 CHF
<b>Rib-Eye mit Kartoffel-Gratin und grilliertem Gemüse</b> Rib-Eye, gratin dauphinois et légumes grillés <i>Rib-Eye with potato gratin and grilled vegetables</i>	58 CHF
<b>Bei Niedertemperatur gegarter Schweinebauch mit Tausendstrang-Kartoffeln und Pflaumen</b> Poitrine de porc cuite à basse température avec pommes de terre mille brins et pruneaux <i>Pork belly cooked at low temperature with thousand-strand potatoes and prunes</i>	46 CHF
<b>Duo vom Tandoori-Huhn mit Ananas-Gemüse-Komposition</b> Duo de poulet tandoori avec composition d'ananas et de légumes <i>Tandoori chicken duo with pineapple and vegetable mix</i>	48 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

<b>HUUS Tiramisù</b>	24 CHF
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanilleeis</b> Moelleux au chocolat servi tiède accompagné de glace vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	24 CHF
<b>Kokosnuss Cheese Fake</b> Cheese fake à la noix de coco <i>Coconut cheese fake</i>	18 CHF
	vegan
<b>Erdbeertörtchen, Kiwi-Coulis und Zitronenmelisse</b> Tartelettes aux fraises, coulis de kiwi et citronnelle <i>Strawberry tartlets with kiwi coulis and lemongrass</i>	18 CHF
<b>Bayerische Crème mit weisser Pfirsich</b> Crème bavaroise à la pêche blanche <i>Bavarian cream with white peach</i>	18 CHF
<b>Weisse Schokoladenmousse parfümiert mit Rosenwasser, Sauce von Amarenen-Kirschen</b> Mousse au chocolat blanc parfumée à l'eau de rose, sauce aux cerises amarena <i>White chocolate mousse with rose water and amarena cherry sauce</i>	18 CHF
<b>Mochi: verschiedene Geschmacksrichtungen zur Auswahl (2 Stück)</b> Mochi: différents parfums disponibles (2 pièces au choix) <i>Mochi: various flavours to choose from (2 pieces)</i>	8 CHF
<b>Milk Shake</b>	15 CHF
<b>Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet, pro Kugel</b> Sélection de glaces et sorbets maison, par boule <i>Selection of homemade ice creams and sorbets, by the scoop</i>	5 CHF
<b>Eiskaffee von weissem Kaffee</b> Café glacé au café blanc <i>Iced coffee with white coffee</i>	16 CHF
<b>Auswahl einheimischer Käse</b> Sélection de fromages de la région <i>Selection of local cheeses</i>	27 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