



## 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>Rinds-Carpaccio mit Sommertrüffel, Balsamico-Essig Perlen und Wachtelei</b> Carpaccio de bœuf avec truffes d'été, perles de vinaigre balsamique et œuf de caille <i>Beef carpaccio with summer truffles, balsamic vinegar pearls and quail egg</i>	28 CHF
<b>Hummer nach Chef's Nizza Art</b> Homard à la Chef's mode Niçoise <i>Lobster à la Chef's Niçoise style</i>	30 CHF
<b>Lasagnetta à la minute zubereitet, Wildschwein-Ragout und Pfeffer aus dem Maggiatal</b> Lasagnetta préparée à la minute, ragoût de sanglier et poivre de la vallée Maggia <i>Lasagnetta prepared à la minute, wild boar ragout and Maggia Valley pepper</i>	30 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>Knollensellerie an seiner Crème, Stangensellerie mit Himbeer-Essig</b> Céleri-rave avec sa crème, céleri-branche au vinaigre de framboise <i>Celery root with its cream, celeriac and raspberry vinegar</i>	29 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>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>Jagd-Teller ohne Fleisch</b> Assiette de chasse sans la viande <i>Hunting plate without the meat</i>	30 CHF
<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>Leicht gegartes Lachs-Filet in Nori-Algen, mit Taggiasca Oliven, Champagnersauce und rotem Reis (Zubereitung 25 Minuten)</b>	<b>48 CHF</b>
Mi-cuit de saumon en robe d'algues Nori avec des olives Taggiasca, sauce au Champagne et riz rouge (préparation 25 minutes) <i>Lightly cooked salmon fillet in Nori seaweed with Taggiasca olives, Champagne sauce and red rice (25 minutes preparation time)</i>	
<b>Thunfisch mit Chia-Samen, Miso und Lauch</b>	<b>49 CHF</b>
Thon aux graines de chia, miso et poireau <i>Tuna with chia seeds, miso and leek</i>	
<b>Seeteufel-Filet an Hibiskusblüten-Sud mit Mango-Orangen-Chutney</b>	<b>47 CHF</b>
Filet de lotte au jus de fleurs d'hibiscus avec chutney à la mangue et à l'orange <i>Monkfish fillet with hibiscus flower juice and mango and orange chutney</i>	
<b>Rehrücken mit seinen Garnituren</b>	<b>66 CHF</b>
Selle de chevreuil et ses garnitures <i>Saddle of venison and its garnish</i>	
<b>Hirsch-Entrecôte, Topinambur-Purée, glasierte Kastanien und Preiselbeeren</b>	<b>56 CHF</b>
Entrecôte de cerf, purée de topinambour, châtaignes glacées et airelles rouges <i>Deer entrecôte, Jerusalem artichoke purée, glazed chestnuts and cranberries</i>	
<b>Rib-Eye mit Kartoffel-Gratin und grilliertem Gemüse</b>	<b>58 CHF</b>
Rib-Eye, gratin dauphinois et légumes grillés <i>Rib-Eye with potato gratin and grilled vegetables</i>	
<b>Spare-Ribs mit Mais, Country-Kartoffeln und Barbecue-Sauce</b>	<b>600gr 49 CHF</b>
Spare ribs avec maïs, pommes de terre country et sauce barbecue <i>Spare ribs with corn, country potatoes and barbecue sauce</i>	
<b>Duo vom Tandoori-Huhn mit Ananas-Gemüse-Komposition</b>	<b>48 CHF</b>
Duo de poulet tandoori avec composition d'ananas et de légumes <i>Tandoori chicken duo with pineapple and vegetable mix</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



## 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
« After Eight »	19 CHF
<b>Frischer Obstsalat mit Wassermelonen-Sorbet</b> Salade de fruits frais avec sorbet à la pastèque <i>Fresh fruit salad with watermelon sorbet</i>	16 CHF
<b>Vermicelles mit Vanille-Eis und Meringue</b> Vermicelle, glace à la vanille et meringue <i>Vermicelle with vanilla ice cream and meringue</i>	22 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

vegan