



## Menu La Vue

### Vorspeisen / Entrées / Starters

<b>Frittierte Calamari in knusprigem Mantel</b> Calamars frits croustillants <i>Crispy fried calamari</i>	<b>22 CHF</b>
<b>Auberginen-Parmigiana</b> Parmigiana d'aubergines <i>Aubergine parmigiana</i>	<b>21 CHF</b>
<b>Tintenfischterrinen mit Kurkuma-Mayonnaise, Taggiasche-Oliven und Cherrytomaten</b> Terrine de poulpe avec mayonnaise au curcuma, olives taggiasche et tomates cerises <i>Octopus terrine with turmeric mayonnaise, taggiasche olives and cherry tomatoes</i>	<b>29 CHF</b>
<b>Rinds-Carpaccio mit Wachtelei, schwarzem Trüffel und kleinen Kräutern</b> Carpaccio de bœuf avec œuf de caille, à la truffe noire et aux petites herbes <i>Beef carpaccio with quail egg, black truffle and herbs</i>	<b>32 CHF</b>
<b>Ziegenkäse-Ravioli mit Grünapfel, Limette und Gstaader Honig</b> Ravioli de chèvre à la pomme verte, au citron vert et au miel de Gstaad <i>Goat cheese ravioli with green apple, lime and Gstaad honey</i>	<b>32 CHF</b>
<b>Thunfisch-Ceviche</b> Ceviche de thon Tuna ceviche	<b>34 CHF</b>
<b>Kichererbsensuppe mit Meeresfrüchten</b> Soupe de pois chiches aux fruits de mer <i>Chickpea soup with seafood</i>	<b>28 CHF</b>

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>Rucolasalat mit Artischocken, Tomaten-Konfit und Parmesansplitter</b> Salade de roquette, artichauts, tomates confites et copeaux de parmesan <i>Rocket salad with artichokes, tomato confit and Parmesan cheese shavings</i>	<b>31 CHF</b>
<b>Blumenkohl Cappuccino mit Curry</b> Cappuccino de chou-fleur au curry <i>Cauliflower cappuccino with curry</i>	<b>18 CHF</b>
<b>Linsensuppe mit jungem Gemüse parfümiert mit Trüffeln</b> Soupe de lentilles aux jeunes légumes parfumés à la truffe <i>Lentil soup with truffle-scented baby vegetables</i>	<b>18 CHF</b> <i>(vegan)</i>
<b>Grilliertes Gemüse mit gebratenem Tofu</b> Légumes grillés et tofu sauté <i>Grilled vegetables and pan-fried tofu</i>	<b>28 CHF</b> <i>(vegan)</i>
<b>Portobello-Pilz mit Blattspinat und schwarzem Trüffel</b> Champignon portobello servi avec des épinards en branches et de la truffe noire <i>Portobello mushroom with spinach and black truffle</i>	<b>32 CHF</b> <i>(vegan)</i>
<b>Zucchini-Cannelloni mit süss-saurem Gemüse</b> Cannelloni de courgette aux légumes aigre-doux <i>Courgette cannelloni with sweet and sour vegetables</i>	<b>22 CHF</b> <i>(vegan)</i>
<b>Unsere vegetarische Pasta nach Lust und Laune</b> Nos pâtes végétariennes selon vos envies ! <i>Vegetarian and vegan pasta – just ask for any sauce or make up your own!</i>	<b>26 CHF</b>

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*

<p><b>Pasta nach Lust und Laune – alla carbonara – alla bolognese, al pesto, all'arrabbiata...</b> Les pâtes classiques comme carbonara, bolognaises, pesto, arrabbiata – ou selon vos envies ! <i>All types of pastas with any sauce you choose (carbonara, bolognese, pesto, arrabbiata) or make up your own!</i></p>	<b>26 CHF</b>
<p><b>Wolfsbarschfilet bei Niedertemperatur gegart (20 Minuten), gebratene Paprika und Topinambur-Püree</b> Filet de loup de mer cuit à basse température (20 minutes), poivrons rôtis et purée de topinambours <i>Sea bass fillet cooked at low temperature (20 minutes), roasted peppers and Jerusalem artichoke puree</i></p>	<b>56 CHF</b>
<p><b>Gebratenes Drachenkopf-Filet an Krustentierbisque mit Linsenpüree, Kartoffeln und kleinem Gemüse</b> Filet de rascasse rôti sur bisque de crustacés, purée de lentilles, pommes de terre et petits légumes <i>Roasted scorpion fish fillet on shellfish bisque, lentil purée, potatoes and small vegetables</i></p>	<b>48 CHF</b>
<p><b>Skrei-Filet an leichter Safransauce mit Pakchoi und Rote Beete</b> Filet de skrei à la sauce légèrement safranée avec pakchoï et betteraves rouges <i>Skrei fillet in a light saffron sauce with pak choi and beetroot</i></p>	<b>52 CHF</b>
<p><b>Lammkarree in Pistazienkruste, Kartoffelpüree und glasierte Karotten</b> Carré d'agneau en croûte de pistaches, purée de pommes de terre et carottes glacées <i>Pistachio-crusted rack of lamb with mashed potatoes and glazed carrots</i></p>	<b>59 CHF</b>

**Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive**

*Prix en francs Suisse, service et taxes compris*

*Prices in Swiss francs, service and taxes included*



**Rinds-Rib-Eye mit gebratenen Kartoffeln und Selleriepüree**

Entrecôte parisienne de bœuf avec pommes de terre rissolées purée de céleri  
*Beef rib-eye steak with pan-seared potatoes and celery purée*

**59 CHF**

**Paniertes Schweinskotelett mit Rucola, Cherry-Tomaten und Country-Kartoffeln**

Côtelette de porc panée avec roquette, tomates cerises et pommes de terre «Country»  
*Breaded pork chop with rocket salad, cherry tomatoes and country potatoes*

**48 CHF**

**Mit Honig glasierte Entenbrust mit Süsskartoffeln und Rosenkohl**

Magret de canard glacé au miel avec pommes de terre douces et choux de Bruxelles  
*Honey-glazed duck breast with sweet potatoes and Brussels sprouts*

**52 CHF**

**Für Auskünfte zu Allergien wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden**

Nos collaborateurs peuvent vous renseigner sur les allergènes

*For information on allergens, please ask a member of staff*

**Herkunftsdeklaration Fleisch:**

**Schweiz, Spanien, Italien, Frankreich, Neuseeland, Argentinien**

Provenance de nos viandes:

Suisse, Espagne, Italie, France, Nouvelle-Zélande, Argentine

*Origin of our meat:*

*Switzerland, Spain, Italy, France, New Zealand, Argentina*

**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>	<b>18 CHF</b>
<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>	<b>4 CHF</b>
<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis</b> Moelleux au chocolat servi tiède, glace à la vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	<b>24 CHF</b>
<b>Mochi: diverse Aromen – (2 Stück)</b> Mochi: différents parfums disponibles – (2 pièces au choix) <i>Mochi: various flavours – (2 pieces)</i>	<b>8 CHF</b>
<b>Milk Shake</b>	<b>15 CHF</b>
<b>Sacher-Torte</b> Tourte Sacher <i>Sacher cake</i>	<b>18 CHF</b>
<b>Zitronen-Tartelette</b> Tartelette au citron <i>Lemon tartlet</i>	<b>15 CHF</b>
<b>Haselnusskuchen mit Vanillesauce und Sauerkirschen-Eis</b> Gâteau aux noisettes avec sauce à la vanille et glace aux griottes <i>Hazelnut cake with vanilla sauce and sour cherry ice cream</i>	<b>17 CHF</b>
<b>Eiskaffee von weissem Kaffee</b> Café glacé au café blanc <i>Iced coffee with white coffee</i>	<b>16 CHF</b>
<b>Käseteller mit einheimischen Produkten</b> Assiette de fromage de la région <i>Cheese platter with local products</i>	<b>24 CHF</b>