



Menu La Vue

Vorspeisen

Entrées / Starters

Frittierte Calamari im knusprigen Mantel mit Jalapeño-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
Crudo von rotem Thunfisch mit Limetten-Koriander-Dressing und Pfeffertropfen Crudo de thon rouge avec vinaigrette au citron vert et à la coriandre et gouttes de poivre <i>Red tuna crudo with lime coriander dressing and pepper drops</i>	29 CHF
Rinds-Tartare (80 gr) auf Käse-Crème mit Parmesan-Chips Tartare de bœuf sur crème de fromage avec chips de parmesan <i>Beef tartar with parmesan cheese shavings</i>	30 CHF
Warmer Tintenfisch mit Olivenpulver, Lilliput-Kapern und Curry-Mayonnaise Octopus tiède avec poudre d'olives, câpres lilliputiennes et mayonnaise au curry <i>Warm octopus with olive powder, Lilliput capers and curry mayonnaise</i>	28 CHF
Polenta-Ravioli mit Parmesan-Käse an leichter Trüffelsauce Ravioli de polenta au parmesan et sauce légère à la truffe <i>Polenta ravioli with parmesan cheese in a light truffle sauce</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

Rote-Bete-Püree mit knackigem Gemüse und aromatisierten Parmesan Öl Purée de betteraves rouges avec légumes croquants et huile parfumée au parmesan <i>Beetroot puree with crispy vegetables and parmesan oil</i>	22 CHF
Bruschetta mit Avocado, getrockneten Tomaten, roten Zwiebeln und Mozzarella Bruschetta à l'avocat, aux tomates séchées, aux oignons rouges et à la mozzarella <i>Bruschetta with avocado, dried tomatoes, red onions and mozzarella cheese</i>	29 CHF
Rucola- und Artischockensalat mit Schafskäse-Raspeln Salade de roquette et d'artichauts avec fromage de brebis râpé <i>Rocket and artichoke salad with grated sheep's cheese</i>	28 CHF
Pilz-Crème mit Focaccia und Sprossen-Salat Crème de champignons avec focaccia et salade de jeunes pousses <i>Mushroom cream with focaccia and sprout salad</i>	22 CHF
Gebratenes Tofu mit grilliertem Gemüse Tofu sauté accompagné de légumes grillées <i>Sautéed tofu with grilled vegetables</i>	28 CHF (vegan)
Hummus mit Basilikum Bruschetta Hummus avec bruschetta au basilic <i>Hummus with basil bruschetta</i>	20 CHF
Zucchini-Cannelloni mit süss-saurem Gemüse mit Karotten-Ingwer-Crème Cannelloni végans : légumes aigre-doux enveloppés par de fines tranches de courgettes sur crème de carotte et gingembre <i>Vegan cannelloni: sweet and sour vegetables wrapped in delicate courgette slices on and a carrot ginger cream</i>	23 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

Zander-Filet mit «Farina Bona» zubereitet, mit jungen Rüben und Reis Filet de sandre préparé à la «Farina Bona» avec jeunes betteraves et riz <i>Pike-perch fillet prepared with «Farina Bona» with young beets and rice</i>	47 CHF
Kabeljau-Filet mit Kichererbsen und Paprika Filet de cabillaud avec pois chiches et poivrons <i>Cod fillet with chickpeas and sweet peppers</i>	48 CHF
Sankt Petersfisch-Filet mit rotem Chicorée in Himbeeressig-Weißweinsauce Filet de Saint-Pierre et chicorée rouge au vinaigre de framboise et vin blanc <i>St. Peter's fish fillet with red chicory in raspberry vinegar-white wine sauce</i>	50 CHF
Lammkarree mit Lavendel geräuchert, «Millefili-Kartoffel» und Gemüsekomposition Carré d'agneau fumé à la lavande, de pommes de terre « millefili » et composition de légumes <i>Rack of lamb smoked with lavender, « millefili » potato and vegetable garnish</i>	62 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>	58 CHF
Paniertes Schweins-Tomahawk mit Country-Kartoffeln und Rucola Tomahawk de porc pané avec pommes de terre country et roquette <i>Breaded pork tomahawk with country potatoes and rocket salad</i>	46 CHF
Poulet-Roulade mit Estragon, Erbsencreme und Tonkabohnen-Püree Roulade de poulet à l'estragon, crème de petits pois et purée de fève tonka <i>Chicken roulade with tarragon, green pea cream and tonka bean purée</i>	42 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>	24 CHF
Kokosnuss Cheese Fake Cheese fake aux noix de coco <i>Coconut cheese fake</i>	18 CHF <i>(vegan)</i>
Tarte Tatin mit Fior di Latte-Eis Tarte Tatin avec glace au fior di latte <i>Tarte Tatin with Fior di Latte ice cream</i>	17 CHF
« Opera-Cake »	18 CHF
Mochi: verschiedene Geschmacksrichtungen zur Auswahl (2 Stück) Mochi: différents parfums disponibles (2 pièces au choix) <i>Mochi: various flavours to choose from (2 pieces)</i>	8 CHF
Milk Shake	16 CHF
Auswahl an hausgemachtem Eis und Sorbet, pro Kugel Sélection de glaces et sorbets maison, par boule <i>Selection of homemade ice creams and sorbets, by the scoop</i>	5 CHF
Eiskaffee von weissem Kaffee Café glacé au café blanc <i>Iced coffee with white coffee</i>	16 CHF
Auswahl einheimischer Käse Sélection de fromages de la région <i>Selection of local cheeses</i>	28 CHF