



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
Wolfsbarsch Ceviche Ceviche de loup de mer <i>Sea bass ceviche</i>	29 CHF
Rindstatar mit Datteln, Étivaz-Käse und gerösteten Pistazien Tartare de bœuf aux dattes, fromage d'Étivaz et pistaches grillées <i>Beef tartare with dates, Étivaz cheese and grilled pistachios</i>	30 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
Spargel Ravioli Ravioli aux asperges <i>Asparagus ravioli</i>	29 CHF



Vegane und vegetarische Gerichte

Plats végans et végétariens / Vegan and vegetarian dishes

Vegane Poke Bowl mit Reis, Süsskartoffeln, Seitan, Kichererbsen, Radieschen und Blattsalate Poke Bowl végan avec riz, patates douces, seitan, pois chiches, radis et salade verte <i>Vegan poke bowl with rice, sweet potatoes, seitan, chickpeas, radishes and green salad</i>	(vegan)	27 CHF
Avocado-Toast mit Rote-Bete-Crème und pochiertem Ei Toast à l'avocat avec crème de betterave rouge et œuf poché <i>Avocado toast with beetroot cream and poached egg</i>		26 CHF
Zwiebelsuppe mit Greyerzer Soupe à l'oignon et gruyère <i>Onion soup with Gruyère cheese</i>		25 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)	26 CHF
Karotten-Kürbis-Crème mit Mandelmilch Crème de carottes et de potiron au lait d'amande <i>Carrot and pumpkin cream with almond milk</i>		24 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)	28 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

Tintenfisch mit Zucchini-Crème, Knoblauch-Mayonnaise und Schmelz-Kartoffeln Octopus à la crème de courgettes, mayonnaise à l'ail et pommes de terre fondantes <i>Octopus with courgette cream, garlic mayonnaise and melting potatoes</i>	47 CHF
Steinbuttfilet mit Artischocken und Pastinaken-Crème Filet de turbot avec artichauts et crème de panais <i>Turbot fillet with artichokes and parsnip cream</i>	48 CHF
Leicht gegarte Lachstranche mit Ingwer-Sud und Edamame-Knödel Mi-cuit de saumon avec un bouillon au gingembre et des boulettes d'edamame <i>Lightly cooked salmon fillet with ginger broth and edamame dumplings</i>	45 CHF
Hirsch-Entrecôte im Heu zubereitet mit rotem Radicchio in Honig und Süsskartoffeln Entrecôte de cerf préparée dans le foin, radicchio rouge au miel et pommes de terre douces <i>Deer entrecôte in hay, red radicchio with honey and sweet potatoes</i>	56 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
Kalbssteak in Kräuterkruste, Maiscrème und Rote-Bete-Kartoffelpüree Steak de veau en croûte d'herbes, crème de maïs et purée de pommes de terre et betteraves rouges <i>Herb-crusted veal steak, cream of corn, potato-beetroot purée</i>	62 CHF
Gebratene Entenbrust, «Millefili-Kartoffel» und geschmorter Lauch Magret de canard rôti, pommes de terre «millefili» et poireaux braisés <i>Roast duck breast with «millefili» potato and braised leek</i>	46 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		24 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 à la noix de coco <i>Coconut cheese fake</i>	<i>(vegan)</i> <i>(vegan)</i> <i>(vegan)</i>	18 CHF
Meringue mit Greyerzer Doppelrahm und Erdbeer-Crème Meringue avec crème double de Gruyère et crème aux fraises <i>Meringue with Gruyère double cream and strawberry cream</i>	<i>(ohne Gluten)</i> <i>(sans gluten)</i> <i>(gluten free)</i>	18 CHF
Paris-Brest mit Haselnüssen Paris-Brest aux noisettes <i>Hazelnut Paris-Brest</i>		18 CHF
Weisse Schokolade mit Orange, Milch- und Kakao-Ganache Chocolat blanc à l'orange avec ganache au lait et au cacao <i>White chocolate with orange, milk and cocoa ganache</i>		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 (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, Mandarine, Birne)

Sélection de sorbets, par boule

(fraise, citron, mangue, fruit de la passion, mandarine, poire)

Selection of homemade sorbets, by the scoop

(strawberry, lemon, mango, passion fruit, tangerine, 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

27 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