



## Vorspeisen

*Entrées*

*Starters*

<b>Frittierte Calamari in knusprigem Mantel</b> Calamars frits croquants <i>Crispy fried calamari</i>	<b>21 CHF</b>
<b>Auberginen Parmigiana</b> Parmigiana d'aubergines <i>Aubergine parmigiana</i>	<b>20 CHF</b>
<b>Tintenfisch nach HUUS-Art</b> Poulpe à la façon HUUS <i>Octopus HUUS style</i>	<b>29 CHF</b>
<b>Kalbsfilet-Tartar flambiert, mit schwarzem Wintertrüffel und Wachtelei</b> Tartare de filet de veau flambé, truffe noire hivernale et œuf de caille <i>Flambéed veal filet tartar with black winter truffle an quail egg</i>	<b>38 CHF</b>
<b>Jakobsmuschel-Carpaccio mit Limonen-Dressing, schwarze Tobiko-Eier und Karotten</b> Carpaccio de noix de Saint-Jacques à la vinaigrette au citron vert, oeufs de tobiko noirs et brunoise de carottes <i>Scallop carpaccio with lime dressing, black tobiko eggs and carrots</i>	<b>36 CHF</b>
<b>Ziegenkäse-Ravioli mit Grünapfel und Gstaader Berghonig</b> Ravioli au fromage de chèvre, pomme verte et miel de Gstaad <i>Goat cheese ravioli with green apple and Gstaad mountain honey</i>	<b>32 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>Grillierte Artischocken, Parmesansplitter, Tomaten-Konfit und Kräuter</b> Artichauts grillés, copeaux de parmesan, tomates confites et fines herbes <i>Grilled artichokes, Parmesan shavings, confit tomatoes and herbs</i>	<b>29</b> CHF
<b>Randen-Purée mit knackigem Gemüse und Basilikum-Öl</b> Purée de betteraves rouges aux légumes croquants et huile de basilic <i>Beetroot purée with crunchy vegetables and basil oil</i>	<b>25</b> CHF
<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</b> CHF
<b>Kastanien- und Steinpilz-Cappuccino</b> Cappuccino de châtaignes et de bolets <i>Chestnut and porcini mushroom cappuccino</i>	<b>22</b> CHF
<b>Portobello-Pilz mit Blattspinat und schwarze 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>31</b> CHF
<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 your own!</i>	<b>26</b> 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*

*Tellergerichte pro Person. Servie à l'assiette .*

*Individual plate service*

**Pasta – alla Carbonara – alla Bolognese, al Pesto, all'Arrabbiata...  
oder nach Lust und Laune!**

Les pâtes classiques – ou selon vos envies !

*All types of pastas with any sauce you choose (bolognaises, napolitana, carbonara, etc.)  
or make your own!*

**26 CHF**

**Thunfisch-Tataki mit asiatischem Gemüse und Reis an Algen-Essig**

Tataki de thon avec légumes asiatiques et riz au vinaigre d'algue

*Tuna tataki with Asian vegetables and rice with seaweed vinegar*

**52 CHF**

**Lachsfilet an Champagner-Sauce, Pak Choi und Reis mit Knoblauch**

Filet de saumon à la sauce au Champagne, pak choï et riz à l'ail

*Salmon filet with Champagne sauce, bok choy and garlic-rice*

**44 CHF**

**Kabeljau auf Knollensellerie-Galette, knackiges Gemüse, geräuchert mit Lavendel**

Tranche de cabillaud sur galette de céleri-rave et légumes croquants, fumée à la lavande

*Cod slice on celery root patty and crunchy vegetable, smoked with lavender*

**45 CHF**

**Rinds-Rib Eye an Pfeffersauce, geschmorter Lattich und gebratene Kartoffeln**

Entrecôte parisienne de bœuf, sauce au poivre,

laitue braisée et pommes de terre rissolées

*Beef rib eye with pepper sauce, braised lettuce and pan-seared potatoes*

**58 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*



**Reh-Filet mit roter Polenta und Wirsing**

Filet de chevreuil avec polenta rouge et chou de Savoie

*Venison filet with red polenta and savoy cabbage*

**54** CHF

**Spareribs mit Gemüse-Garnitur und Country-Kartoffeln**

Travers de porc avec garniture de légumes et pommes de terre country

*Spareribs with a vegetable garnish and country cut potatoes*

**46** CHF

**Perlhuhnbrust mit Entenleber und Okra**

Suprême de pintade au foie gras de canard et gombo

*Guinea fowl breast with duck foie gras and okra*

**52** CHF



## Desserts

<b>Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis</b> Moelleux au chocolat, glace vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	<b>24 CHF</b>
<b>HUUS Tiramisù</b>	<b>18 CHF</b>
<b>Toblerone-Mousse, gezuckerte Trockenfrüchte und Orangen-Konfit</b> Mousse de Toblerone, fruits secs sucrés et confit d'orange <i>Toblerone mousse with sugared dried fruits and orange confit</i>	<b>19 CHF</b>
<b>Cheese cake mit rote Früchte-Sauce</b> Cheese cake à la sauce aux fruits rouges <i>Cheese cake with red fruits sauce</i>	<b>19 CHF</b>
<b>Operr-Torte mit Pistazien und Himbeeren</b> Gâteau opéra aux pistaches et framboises <i>Opera cake with pistachio and raspberries</i>	<b>19 CHF</b>
<b>Geeiste Schokolade mit Mandeln-Nougat und Kaffee Granité</b> Chocolat glacé au nougat d'amandes et granité au café <i>Iced chocolate with almond nougat and coffee granite</i>	<b>18 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>Auswahl an hausgemachten 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>Milk Shake</b>	<b>14 CHF</b>
<b>Coupe Dänemark</b> Coupe Danemark <i>Coupe Denmark</i>	<b>18 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>

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive

Prix en francs Suisse, service et taxes compris

Prices in Swiss francs, service and taxes included