



Vorspeisen

Entrées

Starters

FRITTIERTER TINTENFISCH IN KNUSPRIGEN MANTEL

Calamars frits croquants

Fried calamari crunchy wrapped

19 CHF

LACHS-TARTAR MIT GIN BOMBAY & TONIC SHOT

Tartare de saumon avec un shot de Gin Bombay & tonic

Salmon tartar with a Gin Bombay & tonic shot

23 CHF

PILZ-CASSOLETTE MIT FRISCHEN KRÄUTERN

Cassolette de champignons aux herbes fraîches

Mushroom cassolette with fresh herbs

19 CHF

DÜNNE RINDS-SCHEIBEN MIT BÜFFEL-MOZZARELLA, ROTEN ZWIEBELN UND KRÄUTERN

Fines tranches de bœuf avec mozzarella de bufflonne, oignons rouges et herbes

Thin beef slices with buffalo mozzarella, red onions and herbs

29 CHF

KASTANIEN- UND STEINPILZ-CAPPUCCINO

Cappuccino de châtaignes et cèpes

Chestnut and porcino cappuccino

21 CHF



AUBERGINEN « PARMIGIANA »

« Parmigiana » d'aubergines

Eggplant « parmigiana »

19 CHF

FETA IN DER FOLIE ZUBEREITET MIT ARTISCHOCKEN, TOMATEN UND TAGGIASCHE OLIVEN

Feta en papillote avec artichauts, tomates et olives taggiasche

Feta wrapper with artichokes, tomatoes and taggiasche olives

21 CHF

BÜFFEL-BURRATA MIT AVOCADO UND SPROSSEN-SALAT

Burrata de bufflonne avec avocat et salade de jeunes pousses

Buffalo burrata with avocado and baby leaf salad

28 CHF

KÜRBIS-RAVIOLI MIT FRISCHEN KRÄUTERN, AMARETTO UND GRÜNÄPFEL

Ravioli de courges avec fines herbes, Amaretto et pomme verte

Pumpkin ravioli with fresh herbs, Amaretto and green apple

24 CHF

VITELLO TONNATO

28 CHF

FÜR AUSKÜNKTE ZU ALLERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER

Pour plus d'information sur les allergies, veuillez contacter nos employés

For information on allergies, please contact our employees



Hauptgerichte

Plats principales, Main courses

TELLERGERICHTE PRO PERSON. Servis sur assiette par personne.

Served on the plate per person

**PASTA – « ALLA CARBONARA, ALLA BOLOGNESE, AL PESTO, ALL'ARRABBIATA... »
ODER NACH LUST UND LAUNE!**

Les pâtes classiques – ou selon désir!

All types of traditional pasta – just ask for any sauce or make your own!

26 CHF

STEINBUTT-STREIFEN MIT EDAMAME-CRÈME

Aiguillettes de turbot avec crème d'edamame

Turbot strips with edamame cream

50 CHF

**LACHS-PAVÉ MIT CHAMPAGNER-SAUCE, GEDÄMPFTES GEMÜSE
UND HASELNUSS-KARTOFFELN**

Pavé de saumon avec sauce au Champagne et pommes noisettes

Salmon pave with Champagne sauce and noisette potatoes

46 CHF

MEERBARBEN-FILET MIT « PASTA PAGLIA E FIENO », SAUCE MIT ROTEN GARNELEN

Filet de rouget barbet avec « pasta paglia e fieno », sauce aux gambas rouges

Red mullet filet with « pasta paglia e fieno » and sauce with red gambas

42 CHF

ZANDER-FILET AN ROTEM CURRY, JASMIN REIS

Filet de sandre au curry rouge, riz jasmin

Red pikeperch curry, jasmine rice

48 CHF

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive

Prix en francs Suisse, service et taxes inclus

Prices in Swiss francs, service and taxes included



WILDSCHWEIN-KOTELETTE MIT EIERSCHWÄMMEN UND GEBRATENEN KARTOFFELN

Côtelette de sanglier avec chanterelles et pommes de terre rissolées
Wild boar cutlet with chanterelle mushrooms and pan-fried potatoes

46 CHF

REH-RÜCKEN MIT SPÄTZLI, PILZEN, ROTWEIN-BIRNE UND JOHANNISBEER-MARMELADE

Selle de chevreuil, « spätzle », champignons et poire au vin rouge avec grosseilles
Saddle of venison, « spätzle », mushrooms, red wine pear with redcurrant

68 CHF

RINDS-FILET MIT STEINPILZEN, GEMÜSEGARNITUR UND KRÄUTERKARTOFFELN

Filet de bœuf aux bolets, garniture de légumes, pomme de terres aux herbes
Beef filet with porcini mushrooms, vegetable garnish, herb potatoes

69 CHF

GEBRATENE GEFLÜGELBRUST MIT KRÄUTERN, GEMÜSE UND KARTOFFEL-CASSOLETTE

Suprême de volaille aux herbes, cassolette de légumes et pommes de terre
Chicken supreme with herbs, vegetable and potato cassolette

42 CHF

FLEISCHDEKLARATION HERKUNFT:
SCHWEIZ, SPANIEN, ITALIEN, FRANKREICH, NEUSEELAND, ARGENTINIEN, SPANIEN

Provenance de nos viandes :
Suisse, Espagne, Italie, France, Nouvelle-Zélande, Argentine, Espagne

Origin of our meats :
Switzerland, Spain, Italy, France, New Zealand, Argentina, Spain



Vegane und vegetarische Gerichte

Plats végans et végétariens / Vegan and vegetarian dishes

PILZ-CASSOLETTE

Cassoulette de champignons
Mushroom cassoulette

19 CHF

GEBRATENER « PORTO BELLO PILZ », MIT BLATTSPINAT UND OLIVENÖL

Champignon « porto bello » poêlé, avec épinards en branches sautés et à l'huile d'olive
Pan fried « porto bello » mushroom, sautéed leaf spinach with olive oil

21 CHF

TOMATEN-VARIATION MIT BÜFFEL-MOZZARELLA

Variation de tomates et mozzarella de bufflonne
Tomato medley with buffalo mozzarella

24 CHF

EDAMAME-CRÈME MIT ZITRONENGRAS

Crème d'edamame à la citronnelle
Edamame cream with lemongrass

16 CHF

KALTE WASSERMELONEN- UND ERDBEERSUPPE

Soupe de pastèque et fraises froide
Cold watermelon and strawberry soupe

15 CHF

KOMPOSITION VON GRILLIERTEM GEMÜSE UND TOFU AN PETERSILIEN-ÖL

Composition de légumes grillés et tofu à l'huile persillée
Grilled vegetable medley with tofu and parsil oil

21 CHF

UNSERE VEGETARISCHE PASTA NACH LUST UND LAUNE

Nos pâtes végétariennes selon désir!
Vegetarian and vegan pastas – just ask for any sauce or make your own!

26 CHF



Desserts

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLE-EIS Moelleux au chocolat, glace à la vanille <i>Chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	24 CHF
HUUS TIRAMISÙ	18 CHF
KASTANIEN-VERMICELLES Vermicelles de châtaignes <i>Chestnut vermicelles</i>	14 CHF
KÜRBIS-KUCHEN, FEIGENSORBET UND PORTWEIN-SAUCE Gâteau à la courge, sorbet aux figues, sauce au porto <i>Pumpkin cake, fig sorbet and porto sauce</i>	20 CHF
GEBRANNTÉ CRÈME MIT PISTAZIEN UND ERDBEER-KONFIT Crème brûlée aux pistaches et fraises confites <i>Pistachio crème brûlée and strawberry confit</i>	18 CHF
MOCHI: DIVERSE AROMEN – (2 STÜCK) Mochi: arômes divers – (2 pièces) <i>Mochi: different tastes – (2 pieces)</i>	8 CHF
AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN EIS UND SORBET, PRO KUGEL Sélection de glaces et sorbets maison, servi à-la boule <i>Selection of home-made ice-creams and sherbets, by the scoop</i>	4 CHF
COUPE DANMARK	18 CHF
MILK SHAKE	14 CHF
HUUS EIS-KAFFEE Café glacé HUUS <i>HUUS ice coffee</i>	14 CHF
KÄSETELLER MIT EINHEIMISCHEN PRODUKTEN Assiette de fromage de la région <i>Local cheese platter</i>	24 CHF



Empfehlung feiner Spirituosen

Nos esprits, Our spirits recommandation

for more, ask for the Bar Menu

GRAPPA

Grappa Riserva „Dell’Alchimista“ 42% Vol.	4 cl	14 CHF
Auslese von kostbarem Trester. Fruchtig und zarte Düfte. Die Weichheit und Süsse ergeben die Kraft dieses lieblichen Grappas. Sein Aroma ist frisch und anhaltend.		
Grappa Classica „Arneis (Linea Ometti)“ 43% Vol.	4 cl	12 CHF
Ein sortenreiner Grappa von Arneis. Intensiver und fruchtiger Duft. Feines trockenes Aroma		
Grappa Riserva „la Prima“ 42% Vol.	4 cl	16 CHF
Ein edler Grappa aus reiner Nebbiolo aus dem Piemont (Langhe) 4 Jahre in kleinen Kastanienfässern gealtert. Trockener charaktvoller Geschmack.		
Grappa Riserva „Saeculum Tertium 15 anni“ 42% Vol.	4 cl	21 CHF
Ein edler Grappa aus den besten Trauben des Piemonts. 15 Jahre mit einem komplexen Verfahren, dass die Verwendung von kleinen Fässern aus verschiedenen Hölzern beinhaltet. <u>Ein Erlebnis!</u>		
Liquori Lemon Ice „Zitronenlikör mit Grappa“ 30% Vol.	4 cl	9 CHF
Zitronenschalen werden mit einem destillierten Grappa angelegt. Eisgekühlt bei Frauen sehr beliebt.		

COGNAC - ARMAGNAC

Cognac „Louis XIII“ Rémy Martin 47.8% Vol.	<i>* Huus luxury tasting offer</i>	1 cl	45 CHF
„Wie für einen König gemacht“ Eine Fülle von Aromen mit einem Hauch von Früchten, Blumen, Gewürzen und Eichenholz. Ein intensives und magisches Gefühl!		2 cl	90 CHF
Bas Armagnac Château de Laubade „Hors d’Âge“ 40% Vol.		2 cl	10 CHF
Ein Assemblage aus verschieden alten Armagnacs, der jüngste von ihnen zwölf Jahre.		4 cl	19 CHF

CALVADOS

Calvados Château du Breuil „15 ans d’age“ 41% Vol.	2 cl	12 CHF
Ein hochwertiger Calvados aus Apfelbrände von mindestens 15 Jahren im Eichenfass.	4 cl	23 CHF

OBSTBRÄNDE

Fine Mirabelle „aus vollreifen Mirabelles de Nancy“ 41% Vol.	4 cl	15 CHF
Fine Prune Löhr „aus vollreifen Löhr Pflaumen“ 41% Vol.	4 cl	15 CHF
Fine Williams „aus vollreifen Williams Birnen“ 41% Vol.	4 cl	15 CHF
Matter-Luginbühl ist ein kleiner Familienbetrieb im Berner Seeland. Gegründet 1920! Das Ergebnis sind feine, mit viel Sorgfalt hergestellte Schweizer Obstbrände.		