



## Vorspeisen

*Entrées*

*Starters*

### FRITTIERTER TINTENFISCH IN KNUSPRIGEN MANTEL

Calamars frits croquants

*Fried calamari crunchy wrapped*

20 CHF

### AUBERGINEN « PARMIGIANA »

« Parmigiana » d'aubergines

*Eggplant « parmigiana »*

19 CHF

### RINDS-TARTAR MIT BURRATA UND BASILIKUM-« BRUSCHETTA »

Tartare de boeuf, burrata et « bruschetta » au basilic

*Beef tartar with burrata and « bruschetta » with basil*

33 CHF

### TINTENFISCH-SALAT MIT VIOLETTEN KARTOFFELN UND TAGGIASCHE-OLIVEN

Salade de poulpe aux pommes de terre vitelotte et olive taggiasche

*Octopus salad with purple potatoes and olive taggiasche*

24 CHF

### IM SPECKMANTEL GEBRATENE GARNELEN

#### MIT KAREMELLISIERTEN ROTEN ZWIEBELN UND SPINAT

Gambas enrobé de lard poêlés, oignons rouges caramélisés et épinards en branches

*Pan fried gambas rolled in bacon, caramelized red onions and spinach*

26 CHF



**PANNA COTTA MIT ENTENLEBER UND ZWIEBEL-KONFIT**

Panna cotta au foie gras, confit d'oignons

*Panna cotta with foie gras, onion confit*

**27** CHF

**GEMÜSEKOMPOSITION, KNUSPRIGE PASTA MIT TRÜFFEL-EI**

Composition de légumes, pâte croquante et œuf à la truffe

*Vegetable medley with crispy pate and truffled egg*

**21** CHF

**FLAMBIERTES LACHS-TATAKI MIT GEMÜSE UND SOYA-DRESSING**

Tataki de saumon brûlé à la torche avec légumes et soja sauce

*Salmon tataki flambé with vegetables and soy dressing*

**24** CHF

**LINGUINE MIT HUMMER-RAGOUT**

Linguine au ragoût de homard

*Linguine with lobster ragout*

**38** CHF

FÜR AUSKÜNKTE ZU ALLERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER

*Pour plus d'information sur les allergies, veuillez demander à nos serveurs*

For information on allergies, please ask our servers



## Hauptgerichte

*Plats principales, Main courses*

*TELLERGERICHTE PRO PERSON. Servis sur assiette par personne.*

*Served on 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**

**SEESAIBLING MIT PAK CHOI REIS AN KNOBLAUCH**

Filet d'omble chevalier, riz au pak choi à l'ail

*Arctic char with bok choy rice and garlic*

**42 CHF**

**KABELJAU-SKREI MIT SPINAT, CHAMPAGNER-SAUCE UND SCHWARZEN TRÜFFELN**

Cabillaud skrei avec épinards en branches, sauce au Champagne et truffes noires

*Skrei cod with leaf spinach, Champagne sauce and black truffle*

**49 CHF**

**WOLFSBARSCH-FILET MIT ROTE BEETE PÜREE**

Filet de loup de mer avec purée de betterave rouge

*Sea bass fillet with beetroot purée*

**52 CHF**

**THUNFISCH MIT ALGEN UND GEMISCHTEM WILDREIS**

Pavé de thon avec mélange d'algues et riz sauvage

*Pave of tuna with medley of seaweed and wild rice*

**54 CHF**

**SEEZUGENFILET NACH MÜLLERIN-ART, GEMÜSEGARNITUR, PETERSILIENKARTOFFELN**

Sole meunière, garniture de légumes, pommes de terre au persil

*Sole meunière, vegetables garnish, parsley potatoes*

**62 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



**ENTENBRUST LACKIERT MIT GSTAADER HONIG**

**VARIATION VON KLEINEN ORANGEN UND GLASIERTES GEMÜSE**

Magret de canard laqué au miel de Gstaad, déclinaison d'oranges et légumes glacés  
*Lacquered duck breast with honey of Gstaad, orange declension and glazed vegetable*

**48 CHF**

**GEBRATENES RIB EYE MIT SAUCE BEARNAISE, PFEFFER- ODER ROTWEIN-SAUCE,  
ZUCCHINI-FÄCHER UND TOMATEN-KONFIT MIT GEBRATENEN KARTOFFELN**

Rib eye rôti avec sauce béarnaise, sauce au poivre ou au vin rouge  
éventail de courgettes, confit de tomates maison et pommes de terre rissolées

*Roasted rib eye with béarnaise sauce, pepper or red wine sauce,  
fan-shaped courgette and home-made tomato confit and pan seared potatoes*

**56 CHF**

**LAMMRÜCKEN-FILET MIT GEBRATENEN STEINPILZEN UND JUNGEM GEMÜSE**

Faux-filet d'agneau avec cèpes poêlés et jeunes légumes

*Lamb sirloin with pan fried porcini mushrooms and young vegetables*

**59 CHF**

**POELIERTES POULET MIT GEMÜSE-CASOLETTE UND KARTOFFELN**

Poulet poêlé avec cassolette de légumes et pommes de terre

*Pan seared chicken with vegetables cassolette and potatoes*

**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*

Preise in Schweizer Franken, Service und Steuern inklusive

Prix en francs Suisse, service et taxes inclus

Prices in Swiss francs, service and taxes included



## *Vegane und vegetarische Gerichte*

*Plats végans et végétariens / Vegan and vegetarian dishes*

<b>PILZ-CASSOLETTE</b> Cassoulette de champignons Mushroom cassoulette	<b>19 CHF</b>
<b>ARTISCHOCKEN-HERZ MIT BLATTSPINAT UND SCHWARZEN TRÜFFELN</b> Coeur d'artichaut avec épinards en branches et truffe noire Artichoke heart with leaf spinach and black truffle	<b>34 CHF</b>
<b>TOMATEN-VARIATION MIT BÜFFEL-MOZZARELLA</b> Variation de tomates et mozzarella de bufflonne <i>Tomato medley with buffalo mozzarella</i>	<b>24 CHF</b>
<b>LINSENSUPPE MIT JUNGEM GEMÜSE PARFÜMIERT MIT TRÜFFELN</b> Soupe de lentilles aux jeunes légumes parfumés aux truffes <i>Lentil soup with young vegetables perfumed with truffle</i>	<b>18 CHF</b>
<b>KOMPOSITION VON GRILLIERTEM GEMÜSE UND TOFU AN PETERSILIEN-ÖL</b> Composition de légumes grillés et tofu à l'huile persillée <i>Grilled vegetable medley with tofu and parsley oil</i>	<b>21 CHF</b>
<b>UNSERE VEGETARISCHE PASTA NACH LUST UND LAUNE</b> Nos pâtes végétariennes selon désir! <i>Vegetarian and vegan pastas – just ask for any sauce or make your own!</i>	<b>26 CHF</b>
<b>ZUCCHINI-CANNELLONI MIT SÜSS-SAUREM GEMÜSE</b> Cannelloni de courgettes avec légumes aigre-doux <i>Cannelloni of zucchini with sweet and sour vegetables</i>	<b>21 CHF</b>



## Desserts

### VANILLE BLÄTTERTEIGGEBÄCK

Mille-feuilles à la vanille  
*Vanilla mille-feuilles*

**18 CHF**

### LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN MIT VANILLE-EIS

Moelleux au chocolat, glace à la vanille  
*Chocolate lava cake with vanilla ice cream*

**24 CHF**

### HUUS TIRAMISÙ

**18 CHF**

### SPRITZ NACH HUUS-ART

Spritz fait HUUS  
*Spritz HUUS style*

**19 CHF**

### GEBRANNTÉ CRÈME MIT VANILLE

Crème brûlée à la vanille  
*Vanilla crème brûlée*

**14 CHF**

### MOCHI: DIVERSE AROMEN – (2 STÜCK)

Mochi: arômes divers – (2 pièces)  
*Mochi: different tastes – (2 pieces)*

**8 CHF**



<b>AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN EIS UND SORBET, PRO KUGEL</b> Sélection de glaces et sorbets maison, servi à-la boule <i>Selection of home-made ice-creams and sherbets, by the scoop</i>	<b>4 CHF</b>
<b>MILK SHAKE</b>	<b>14 CHF</b>
<b>HUUS EIS-KAFFEE</b> Café glacé HUUS <i>HUUS ice coffee</i>	<b>14 CHF</b>
<b>KÄSETELLER MIT EINHEIMISCHEN PRODUKTEN</b> Assiette de fromage de la région <i>Local cheese platter</i>	<b>24 CHF</b>

FÜR AUSKÜNKTE ZU ALLERGIEN WENDEN SIE SICH BITTE AN UNSERE MITARBEITER

*Pour plus d'information sur les allergies, veuillez demander à nos serveurs*

For information on allergies, please ask our servers



## *Empfehlung feiner Spirituosen*

### *Nos spiritueux, Our spirits recommandation*

for more, ask for the Bar Menu

#### GRAPPA

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

#### COGNAC - ARMAGNAC

<b>Cognac „Louis XIII“ Rémy Martin 47.8% Vol.</b>	<i>* Huus luxury tasting offer</i>	1 cl	<b>45 CHF</b>
„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	<b>90 CHF</b>
<b>Bas Armagnac Château de Laubade „Hors d’Âge“ 40% Vol.</b>		2 cl	<b>10 CHF</b>
Ein Assemblage aus verschieden alten Armagnacs, der jüngste von ihnen zwölf Jahre.		4 cl	<b>19 CHF</b>

#### CALVADOS

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

#### OBSTBRÄNDE

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