



Barkarte

Menu de bar, bar menu

FRITTIERTER TINTENFISCH IN KNUSPRIGEN MANTEL Calamars frits croquants <i>Fried calamari crunchy wrapped</i>	20 CHF
SALAT CÄSAR MIT POULETFLEISCH Salade Caesar au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	26 CHF
AVOCADO-SALAT MIT ROHEN UND GEKOCHTEN TOMATEN UND BURRATA Salade d'avocat avec des tomates crues et cuites et burrata <i>Avocado salad with raw and cooked tomatoes and burrata</i>	27 CHF
NÜSSLI SALAT MIT EI, SPECK UND BROT-CROÛTONS MIT KRÄUTERN Salade de mâche, oeuf mimosa, lard et croûtons aux herbes <i>Lamb's lettuce salad with eggs, bacon, herb and croutons</i>	19 CHF
GUACAMOLE CON TORTILLA CHIPS	18 CHF
GEMISCHTER HUUS-SALAT MIT RAUHLACHS, GARNELEN, TAGGIASCHE-OLIVEN, CROSTINI UND ROTEN ZWIEBLEN Salade mêlée HUUS avec saumon fumé, crevettes, olives taggiasche, crostini et oignons rouges <i>Mixed Huus salad with smoked salmon, prawns, taggiasche olives, crostini and red onions</i>	26 CHF



CLUB SANDWICH, POMMES FRITES	35 CHF
CIABATTA-BROT NACH MAILÄNDER-ART (PANIERTES KALBS-SCHNITZEL, TARTAR-SAUCE, GRÜNER UND TOMATEN-SALAT, SERVIERT MIT POMMES FRITES) Pain « ciabatta » à la milanaise (Escalope de veau panée, sauce tartar, salade de tomates et salade verte, servi avec pommes frites) <i>« Ciabatta » bread Milanese style (Breaded veal escalope, tartar sauce, tomato and green salad, served with French fries)</i>	34 CHF
PASTA – « ALLA CARBONARA, ALLA BOLOGNESE, AL PESTO, ALL'ARRABBIATA.. » ODER NACH LUST UND LAUNE Les pâtes classiques – ou selon désir! <i>All types of traditional pasta – just ask for any sauce or make your own!</i>	26 CHF
KÄSE-BURGER MIT GSTEIGER BIO-RACLETTE-KÄSE 200GR UND MIT POMMES FRITES Burger avec fromage à raclette bio de Gsteig servi avec pommes frites <i>Cheese burger with bio raclette cheese from Gsteig and French fries</i>	38 CHF
HUUS RINDS-TARTARE (200GR) MIT TOAST UND POMMES FRITES Tartare de bœuf façon HUUS, toast et pommes frites <i>Beef tartar HUUS style, toast and French fries</i>	54 CHF
NIZZA-SALAT Salade Niçoise <i>Niçoise salad</i>	24 CHF



Aus Asien...

Petit coin asiatique, asian corner

EDAMAME

12 CHF

DIM SUM (8 STK. GEFLÜGEL, GARNELEN, RIND, VEGETARISCH)

29 CHF

Dim Sum (8 pces. poulet, gambas, boeuf végétarien)

Dim Sum (8 pces. chicken, gambas, beef, vegetarian)

HUUSGEMACHTE FRÜHLINGSROLLEN (3 STÜCK)

15 CHF

Rouleaux de printemps HUUS (3 pièces)

HUUS spring rolls (3 pieces)

EBY FRY – KNUSPRIGE GARNELEN AN PIKANTER SAUCE (3 STÜCK)

18 CHF

Eby fry – gambas croquants avec sauce piquante (3 pièces)

Eby fry – crunchy gambas with spicy sauce (3 pieces)

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

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

SALAT VON ROHEM UND GEKOCHTEM SPARGEL MIT RUCOLA UND PARMESANSPLITTERN Salade d'asperges crues et cuites avec salade roquette et écailles de parmesan <i>Salad of raw and cooked asparagus with rocket salad and parmesan chips</i>	24 CHF
PORTOBELLO-PILZE MIT BLATTSPINAT UND SCHWARZEM SOMMERTRÜFFEL Champignon portobello avec épinards en branches et truffe noire estivale <i>Portobello mushroom with leaf spinach and black summer truffle</i>	34 CHF
GAZPACHO MIT BÜFFEL-MOZZARELLA Gazpacho avec mozzarella de bufflonne <i>Gazpacho with buffalo mozzarella</i>	24 CHF
LINSENSUPPE MIT JUNGEM GEMÜSE PARFÜMIERT MIT TRÜFFELN Soupe de lentilles aux jeunes légumes parfumés aux truffes <i>Lentil soup with young vegetables perfumed with truffle</i>	15 CHF
KOMPOSITION VON GRILLIERTEM GEMÜSE UND TOFU AN PETERSILIEN-ÖL Composition de légumes grillés et tofu à l'huile persillée <i>Grilled vegetable medley with tofu and parsley oil</i>	22 CHF
UNSERE VEGETARISCHE PASTA NACH LUST UND LAUNE Nos pâtes végétariennes selon désir! <i>Vegetarian and vegan pastas – just ask for any sauce or make your own!</i>	26 CHF
ZUCCHINI-CANNELLONI MIT SÜSS-SAUREM GEMÜSE Cannelloni de courgettes avec légumes aigre-doux <i>Cannelloni of zucchini with sweet and sour vegetables</i>	21 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
CHEESE CAKE MIT ROTEN FRÜCHTEN Cheese cake aux fruits rouges <i>Cheese cake with red fruits</i>	21 CHF
MANGO-SALAT MIT «FIOR DI LATTE»-GLACE Salade de mangues avec glace « fior di latte » <i>Mango salad with « fior di latte » ice cream</i>	16 CHF
ORANGEN- UND PISTAZIEN-PARFAIT Parfait à l'orange et aux pistaches <i>Orange and pistachio parfait</i>	17 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
Selection of home-made ice-creams and sherbets, by the scoop

4 CHF

MILK SHAKE

14 CHF

HUUS EIS-KAFFEE
Café glacé HUUS
HUUS ice coffee

14 CHF

KÄSETELLER MIT EINHEIMISCHEN PRODUKTEN
Assiette de fromage de la région
Local cheese platter

24 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