



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

34 CHF

SCHÖNRIEDER KÄSE MIT GSTAADER HONIG, SAISONALAT UND FRISCHEN FRÜCHTEN

Fromage de Schönried, miel de Gstaad, salade de saison et fruits frais

Cheese from Schönried, honey from Gstaad with season salad and fresh fruits

27 CHF



THUNFISCH-CARPACCIO MIT INGWER UND AVOCADO

Carpaccio de thon avec gingembre et avocat

Tuna Carpaccio with ginger and avocado

29 CHF

GRILLIERTE ARTISCHOCKEN, PARMESANSPLITTER, TOMATEN-KONFIT UND KRÄUTER

Artichauts grillés, copeaux de parmesan, tomates confites et fines herbes

Grilled artichokes, parmesan cheese chippings, tomato comfit and young herbs

27 CHF

KREVETTEN IN DER KRUSTE MIT EXOTISCHEM FRUCHTSALAT UND HIMBEERSORBET

Crevettes en croûte avec salade de fruits exotiques et sorbet à la framboise

Crusted shrimps with exotic fruit salad and raspberry sorbet

29 CHF

MARINIERTES LACHS-CARPACCIO MIT RANDEN UND GARNELEN-TAGLIATELLE

Carpaccio de saumon mariné à la betterave rouge et tagliatelle de crabes

Salmon carpaccio marinated with beetroot and prawn tagliatelle

34 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 waiters



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 vos désirs! <i>All types of traditional pasta – just ask for any sauce or make your own!</i>	26 CHF
SEESAIBLING MIT REIS AN KNOBLAUCH UND GEBRATENEM PAK CHOI Omble chevalier avec riz à l'ail et pak choï rôti <i>Artic char with garlic-rice and pan fried bok choy</i>	46 CHF
GEGARTE STEINBUTT-TRANCHE MIT GRILLIERTEN PEPERONI UND SCHWARZEM REIS Tranche de turbot cuit à los avec poivrons rôtis sur gril et riz noir <i>Slice of turbot with grilled peppers and black rice</i>	59 CHF
GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN MIT KAROTTEN-VARIATION UND SARDELLEN BROTKRUSTE Coquilles St. Jacques sautées accompagnées d'une déclinaison de carottes et croûtons <i>Pan fried scallops with carrot declension and sardella bread crust</i>	48 CHF
ANGLERFISCH MIT MACARON AN OLIVENÖL, ENDIVIE, OLIVEN UND TOMATEN-KONFIT Liche poêlée avec macaron et l'huile d'olive, endives frisées, olives et tomates confites <i>Amberjack with macaron and olive oil, curled endive, olives and tomato confit</i>	52 CHF
KALBS-MEDAILLON MIT SAISONPILZEN UND SÜSSKARTOFFELN Médailon de veau, champignons de saison et patates douces <i>Veal medallion with seasonal mushrooms and sweet potatoes</i>	64 CHF



RINDS-TATAKI MIT SESAM, LOTUS-WURZELN, HERZOGINKARTOFFELN UND SOJA-SAUCE MIT HONIG

Tataki de bœuf au sésame, racines de lotus, pommes duchesses et sauce au soja et miel
Beef tataki with sesame, lotus roots, duchesse potatoes and soya sauce with honey

62 CHF

LAMMRÜCKEN-FILET MIT VIOLETTEM KARTOFFEL-PURÉE UND BROKKOLI

Faux-filet d'agneau avec purée de pommes de terre vitelotte et brocoli
Lamb sirloin with vitelotte potato purée and broccoli

56 CHF

PERLHUHNBRUST MIT SOMMERTRÜFFELN, EIERSCHWÄMMEN UND KARTOFFELN

Suprême de pintade aux truffes estivales, chanterelles et pommes de terre
Guinea fowl with summer truffles, chanterelles and potatoes

52 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

GRILLIERTE ARTISCHOCKEN, PARMESANSPLITTER, TOMATEN-KONFIT UND KRÄUTER Artichauts grillés, copeaux de parmesan, tomates confites et fines herbes <i>Grilled artichokes, parmesan cheese chippings, tomato confit and young herbs</i>	27 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 de persil <i>Grilled vegetable medley with tofu and parsley oil</i>	22 CHF
UNSERE VEGETARISCHE PASTA NACH LUST UND LAUNE Nos pâtes végétariennes selon vos désirs! <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
APRIKOSEN-KUCHEN Tarte aux abricots <i>Apricot tart</i>	15 CHF
PFIRSICH BLÄTTERTEIGGEBÄCK Mille feuilles à la pêche <i>Peach mille feuilles</i>	17 CHF
ERDBEEREN MIT GREYERZER DOPPELRAHM NACH HUUS ART Fraises avec la crème double de Gruyère à la façon HUUS <i>Strawberries with Gruyère double cream HUUS style</i>	21 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, servie 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 waiters



Empfehlung feiner Spirituosen

Nos spiritueux, 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 verschiedenen 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.		