

# VUE

BRASSERIE  
& TERRASSE

12 bis 14 Uhr / 18 bis 21:30 Uhr

## LES CRUS ET LES MARINADES

Cocktail de crevettes Calypso 34   
Krevetten-Cocktail mit Calypso-Sauce

Gazpacho Bellevue 22  
Gazpacho mit Pedro-Ximénez-Essig und getrockneten Oliven V

Smoothie d'épinards au citron de Nyon, menthe poivrée 14  
Sommerspinat-Smoothie mit Zitronen aus Nyon und Pfefferminze VG

Panzanella de la Toscane "reloaded" 24  
Toskanischer Brotsalat mit Sbrinz AOP und Trüffel V

Jambon fumé d'Emmental au melon 36  
Emmentaler Landrauchschinken mit Melone und Maggia-Pfeffer

Terrinette de bœuf bouilli au raifort 22  
Siedfleisch-Terrine mit Meerrettich und kleinem Gemüse

Carpaccio de veau Simmental et sel de montagne 32  
Simmentaler Kalbscarpaccio mit Rapsöl und Bergsalz

Baby Romana aux herbes vertes légèrement épicée 16  
Baby Romana - Salat mit Gewürz-Dressing VG

Krumme Dinger 24  
Nicht-normiertes Gemüse warm mariniert, Weizengras  
und griechisches Joghurt mit Honig V

Tartare de bœuf Black Angus 37  
Black Angus-Tartar mit Wachtelei und Brioche

Vitello Tonnato 34  
Vitello Tonnato mit Haselnussöl

Fromage de chèvre frais aux cerises aigre-doux 22  
Ziegenkäse mit süß-sauren Kirschen V

## A TASTE OF **noumi**

Red Tuna Tartar 24  
Thunfischtartar, Avocado, Tapioka-Chips, Sesam-Dressing

Crab Cake 21  
Crab-Cake | Ananas-Salsa | Creolen-Sauce

Miso Salmon 33  
Miso-Lachs | Basilikum-Zitronengras-Sauce | Pak Choi | Süsskartoffel-Püree

Lamb Chops 41  
Lammkoteletts | Pfefferminz-Jus | Bratkartoffeln

*noumi ist ab 1. Oktober wieder zurück aus der Sommerpause*

# LES CUIITS

Just Angus-Burger 39  
Angus-Burger mit Gruyère, Zwiebeln und pulled Beef



Ravioli de côtes de bettes et ricotta 24  
Ravioli mit Mangold und Ricotta V

Spaghettini alla norma 24  
Spaghettini mit Auberginen, Tomaten und Chili V

Paillard de veau à la viennoise, salade de pommes de terre 41  
Wienerschnitzel mit warmem Kartoffelsalat

Bouillabaisse Marseillaise 46  
Bouillabaisse mit Rouille-Sauce

Poisson du jour 52  
Tagesfisch

Short rib d'agneau, sauce barbecue 44  
Lamm - Short Rib mit Barbecue-Sauce

Aubergine fumée aux petits légumes 27  
Geräucherte Aubergine mit kleinem Gemüse VG

Tarte Tatin de tomates au basilic 29  
Tomaten - Tarte Tatin mit Basilikum VG

Crêpe de pommes de terre et caviar suisse 68  
Kartoffelpuffer mit Sauerrahm und Oona-Kaviar N°103 (20g)

Araignée de veau minute, sauce vierge 36  
Spider-Steak vom Kalb mit Vierge-Sauce

Mr Caesar's 29  
Caesar-Salat mit Freiland-Pouletbrust

🌀 Emincé de veau classique, rognons, rösti 52  
Klassisches Kalbsgeschnetzeltes mit Nierchen und Rösti  
*2 CHF werden der Genolier Foundation gespendet*

Queue de langouste du Cap a la plancha 52  
Grillierte Kap-Languste mit Zucchini

Fegato alla Veneziana 36  
Gebratene Kalbsleber mit Kräutern und roten Zwiebeln

Club Classique ou Club Orientale 34  
Club Sandwich klassisch oder orientalisch mit Falafel und Halumi V

Crispy Silver Hill Duck 38  
Knusprige Silver-Hill-Ente mit Grapefruit und Mesclun-Salat

Entrecôte de bœuf Café de Paris 56  
Emmentaler Black-Angus-Entrecôte mit Café-de-Paris-Butter

Risotto Loto à la verveine / aux coquilles Saint-Jacques 22 / 35  
Tessiner Loto-Risotto mit Eisenkraut V / und Jakobsmuscheln

Bei jedem Fisch- und Fleischhauptgericht ist eine Beilage inklusive.

Pommes frites 9  
mit Trüffel und Parmesan V

Mousseline-Kartoffeln 9  
mit Oliven V

Gemüsebouquet 9  
vom Berner Markt VG

Waldpilz-Eintopf VG 9

Blattspinat VG 9

Rind: Schweiz Kalb: Schweiz Schwein: Schweiz  
Lamm: Schweiz Ente: Irland Huhn: Schweiz Lachs: Schweiz  
Wolfsbarsch: Atlantik Thunfisch: Philippinen Sardellen: Marokko  
Kaviar: Schweiz Languste: Südafrika Krevet: Vietnam  
Herzmuschel: Italien Miesmuschel: Italien Jakobsmuschel: Island

# VUE

BRASSERIE  
& TERRASSE

12nn to 2pm / 6pm to 9.30pm

## LES CRUS ET LES MARINADES

Cocktail de crevettes Calypso 34   
Shrimp cocktail, calypso sauce

Gazpacho Bellevue 22  
Gazpacho with Pedro Ximénez vinegar and dried olives V

Smoothie d'épinards au citron de Nyon, menthe poivrée 14  
Spinach smoothie with lemon from Lake Geneva area and peppermint VG

Panzanella de la Toscane "reloaded" 24  
Tuscan bread salad with Sbrinz cheese and truffle V

Jambon fumé d'Emmental au melon 36  
Emmental smoked ham, melon and Maggia pepper

Terrinette de bœuf bouilli au raifort 22  
Boiled beef terrine, horseradish and small vegetables

Carpaccio de veau Simmental et sel de montagne 32  
Simmental veal carpaccio, rapeseed oil and mountain salt

Baby Romana aux herbes vertes légèrement épicée 16  
Baby Romana lettuce, lightly spiced dressing VG

Krumme Dinger 24  
Warm marinated unusually shaped vegetables,  
wheatgrass, greek yogurt and honey V

Tartare de bœuf Black Angus 37  
Black Angus tartar, quail egg and brioche

Vitello Tonnato 34  
Vitello Tonnato with hazelnut oil

Fromage de chèvre frais aux cerises aigre-doux 22  
Fresh goat cheese, sweet and sour cherries V

## A TASTE OF **noumi**

Red Tuna Tartar 24  
Tuna tartar, avocado, tapioka chips, sesame dressing

Crab Cake 21  
Pineapple salsa | creole sauce

Miso Salmon 33  
Basil lemongrass sauce | pak choi | sweet potato puree

Lamb Chops 41  
Peppermint jus | fried potatoes

*noumi will return from its summer break on October 1<sup>st</sup>*

# LES CUIITS

## Just Angus-Burger 39

Angus burger with Gruyère cheese, onions and pulled beef

## Ravioli de côtes de bettes et ricotta 24

Ravioli with Swiss chard and ricotta V

## Spaghettoni alla norma 24

Spaghettoni with eggplant, tomato and chili V

## Paillard de veau à la viennoise, salade de pommes de terre 41

Veal schnitzel Viennese style, warm potato salad

## Bouillabaisse Marseillaise 46

Marseille fish soup, rouille sauce

## Poisson du jour 52

Catch of the day

## Short rib d'agneau, sauce barbecue 44

Lamb short rib with barbecue sauce

## Aubergine fumée aux petits légumes 27

Smoked aubergine, small vegetables VG

## Tarte Tatin de tomates au basilic 29

Tomato - Tarte Tatin with basil VG

## Crêpe de pommes de terre et caviar suisse 68

Potato galette, sour cream and Oona kaviar N°103 (20g)

## Araignée de veau minute, sauce vièrge 36

Veal spider steak, light olive oil - lemon sauce

## Mr Caesar's 29

Caesar salad with free range chicken breast

## 🌀 Emincé de veau classique, rognons, rösti 52

Classic Zurich sliced veal in cream sauce, veal kidney, roesti

*2 CHF are donated to the Genolier Foundation*

## Queue de langouste du Cap a la plancha 52

Grilled Cape rock lobster with zucchini

## Fegato alla Veneziana 36

Veal liver cubes with herbs and red onions

## Club Classique ou Club Orientale 34

Club Sandwich classic or oriental with falafel and halloumi cheese V

## Crispy Silver Hill Duck 38

Crispy Silver Hill duck, grapefruit and mesclun salad

## Entrecôte de bœuf Café de Paris 56

Black Angus sirloin steak, Café de Paris sauce

## Risotto Loto à la verveine / aux coquilles Saint-Jacques 22 / 35

Loto risotto with verbena V / and scallops

Each fish and meat main course includes one side dish.

French fries 9  
with truffle and parmesan V

Potato mousseline 9  
with olives V

Market vegetables VG 9

Forest mushroom stew VG 9

Spinach VG 9

Beef: Switzerland Veal: Switzerland Porc: Switzerland Lamb: Switzerland  
Lamb (noumi): Ireland Duck: Ireland Chicken: Switzerland Salmon: Switzerland  
Sea bass: Atlantic Tuna: Philippines Anchovy: Morocco Octopus: Spain  
Caviar: Switzerland Rock lobster: South Africa Shrimp: Vietnam  
Cockles: Italy Mussels: Italy Scallops: Iceland