

**VUE**

**BRASSERIE  
& TERRASSE**

## LES CRUS ET LES MARINADES

Smoothie de pomme verte au pesto de chia 14

Granny Smith - Smoothie mit Chia-Pesto VG

Ceviche de pleurote du panicaut à l'huile de noix 18

Kräuterseitling-Ceviche mit Nussöl aus Truttikon und Zedrat-Zitrone VG

Essence de homard à la verveine 26

Hummer-Essenz mit Eisenkraut

Tartare de boeuf Flat Iron 37

Rindstartar Flat Iron, Nonpareilles Kapern und süsse Zwiebeln

Burrata infusée, artichauts 24

Burrata mit Kalamata-Oliven und Artischocken V

Pata Negra "Admiracion" et tortilla 39

Bellota-Schinken „Admiracion“ 36 Monate gereift

Hamachi niçoise 32

Gelbflossen-Makrele Niçoise Salat mit feinen Bohnen

Cocktail de crevettes Calypso 34

Krevettencocktail mit Calypso-Sauce

Conchitas au parmesan et pisco 28

Jakobsmuscheln mit Parmesan und Pisco

Salades vertes légèrement épicées 16

Grüne Marktsalate mit Gewürzdressing VG

Petits légumes marinés au verjus, quinoa du Weinland 17

Saisongemüse mit Verjus mariniert und Weinländer Quinoa VG

Le panais fume et lamelles de truffes 28

Geräucherte Pastinake und Trüffel VG

Nigiri et Maki Sushi 21

Drei Nigiri und vier Maki, Wasabi und Ingwer

Falafels de lentilles rouges, houmous, fromage de brebis 24

Falafel aus roten Linsen mit Hummus und Schaffrischkäse V

Les tomates specie-rara à l'huile d'argane 18

Specie-rara Tomaten mit Arganöl VG

Fromage de chèvre, roquette, glace balsamique 22

Ziegenkäse mit Rucola und Balsamico-Nektar V

### Beilagen zu Les Cuits

Bei jedem Fisch- und Fleischhauptgericht ist eine Beilage inklusive.

Pommes frites, truffe, parmesan 9  
Pommes frites mit Trüffel und Parmesan V

Mousseline aux olives 9  
Mousseline-Kartoffeln mit Oliven V

Feuilles d'épinards - Blattspinat VG 9

Minute de légumes du marché 9  
Gemüsebouquet vom Berner Markt VG

Cassoulet de champignons sous-bois 9  
Waldpilz-Eintopf VG

## LES CUIITS

- Just Angus-Burger 39  
Just Angus-Burger mit Gruyère, Kalbsspeck und Zwiebeln
- Fameuses spaghettini aux tomates piennolo 24  
Spaghettini mit Piennolo-Tomaten VG
- Malfatti de citrouille Hokkaido 19  
Malfatti mit Hokkaido-Kürbis V
- Agnolotti dal plin, queue de boeuf 26  
Agnolotti mit geschmortem Ochsenschwanz und Portwein
- Araignée de veau minute, sauce viègre 36  
Spider-Steak vom Kalb mit Viègre-Sauce
- Paillard de veau à la viennoise, salade de pommes de terre 41  
Wienerschnitzel mit warmem Corne di Gatte - Kartoffelsalat
- Bouillabaisse de crustacés, rouille 42  
Krustentier-Bouillabaisse mit Rouille-Sauce
- Catch of the Day, poisson du jour a la plancha 52  
Tagesfisch vom Plancha-Grill
- Costita de porc, BBQ 40  
Schweinebauch vom Aaretaler Duroc-Schwein, BBQ
- Carré d'agneau rôti, aubergine fumée, yaourt 48  
Irisches Lammkarree mit geräucherten Auberginen und Joghurt
- Club Classique ou Club Orientale 34  
Club Sandwich klassisch oder orientalisches mit Falafel und Halumi V
- Ris de veau sauté à la moutarde de Dijon 34  
Gebratene Kalbsmilke mit Dijon-Senf
- Magret de canette à l'orange, patates douces 42  
Entenbrust mit Orange und Süsskartoffel
- Mr Caesar's 29  
Caesar-Salat mit Ribelmais-Poulet und Parmesan Vacche Rosse
- Entrecôte Wagyu Café de Paris 75  
250g Wagyu-Entrecote mit Café-de-Paris Butter
- Filet de boeuf corn-fed grillé, béarnaise 62  
160g Corn-fed Rindsmedallion mit leichter Bearnaise-Sauce
- Emincé de veau classique, roignons, rösti 52  
Klassisches Kalbgeschnetzeltes mit Nierchen und Rösti
- Omelette blanche, caviar Oona n°103 68  
Bio-Landei-Omelette mit 20g Kaviar Oona N°103
- Risotto Acquerello safrané / aux crevettes géantes 22 / 35  
Acquerello-Risotto mit Stammheimer Safran V / mit Riesenkrevetten