
HUGO

BRASSERIE—CAFÉ—BAR

Die Brasserie Hugo pflegt eine saisonale Küche mit frischen, möglichst nachhaltigen Produkten in Anbau und in Zucht. Alle Speisen und unser Gebäck werden in unserer Kombüse gekocht, gebacken und für Sie zubereitet.

Guten Appetit.

Hugo

Speisekarte Brasserie Hugo im Juni 2017

Vorspeisen

Bunter Blattsalat	12
Gelberbsensuppe mit Raita-Emulsion	12
Ziegenfrischkäse-Mousse mit Rhabarberchutney, Gurke und Pumpernickel	16
Flusskrebs-Cocktail mit Avocado, Grapefruit, Lattich und Toast	17
Steak-Tartar mit Baguette	21

Hauptspeisen

Pasta Casareccia an Safransauce mit Artischockenspalten	26
Weisser Spargel an Orangen hollandaise mit schwarzem Reis	33
Saiblingsfilet an Estragonsauce mit Venere Reis und Gemüse	39
Entenbrust à l'orange mit Kartoffelpüree und Gemüse	39
Lammhüftchen an Balsamico Jus mit Polenta und Gemüse	42
Kalbsribeye an Arabicaschaum mit Kartoffelpüree und Gemüse	48

Käse

Käseauswahl aus der Schweiz, Frankreich und Italien	15
---	----

Nachspeisen

Crème catalane	11
Basilikumparfait mit marinierten Erdbeeren	13
Gâteau au Chocolat mit Vanille Glacé	9

Unser Fleisch und das Geflügel stammen aus der Schweiz, Frankreich und Irland in IP- und Natura-Qualität. Unseren Fisch beziehen wir aus MSC Wildfang und WWF geprüfter, nachhaltiger Zucht in der Schweiz und in Europa.

Alle Preise inkl. 8% Mehrwertsteuer Bezahlung in bar, EC oder Post Card.
Kreditkarten mit Aufschlag von 2.5% Gebühren