
HUGO

BRASSERIE—CAFÉ—BAR

Die Brasserie Hugo, ehemals ‹Veronica› im Rheinbad Breite, 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 Oktober 2017

Vorspeisen

Bunter Salat_____	12
Crevetten – Bisque - Suppe_____	14
Marinierter Ziegenfrischkäse mit Eschalottenconfit und Wirsingsalat_____	16
Hausgebeizter Schottischer Lachs mit Dillsensauce und Kabissalat_____	18
Steak Tartar à la mode d’Hugo_____	21

Hauptspeisen

Penne an Roquefortsauce mit Nusspesto, Kräutern, Trauben und Pecorino_____	26
Pochiertes Ei mit Trüffel auf Blattspinat und Süsskartoffelpüree_____	29
Regenbogenforelle im Ofen gebraten mit Safran-Mayo, Fenchel und Kartoffelspalten_____	37
Demi-Coquelet an Marsalajus mit Safran-Steinpilz-Risotto_____	37
Geschmorte Lammhaxe mit Kartoffelspalten und Gemüse_____	38
Rumpsteak Café de Paris mit Bratkartoffelspalten und Gemüse _____	42

Käse

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

Nachspeisen

Crème brûlée, (Crema Catalana à la Veronica)_____	11
Karamellierte Feige mit Maronenmousse und Haselnuss-Meringue_____	14
Eiscafé mit Vanille- und Café- Glacé und einer Kaluah-Espuma_____	14
Gâteau au Chocolat mit Vanille Glacé _____	11

Unser Fleisch und das Geflügel stammen aus der Schweiz in IP- und Natura-Qualität. Die Forelle ist aus CH-Bio-Zucht. Den Fisch beziehen wir aus MSC Wildfang und WWF geprüfter, nachhaltiger Zucht in der Schweiz und in Europa. Die Crevetten sind aus Eden (Bio) Zucht in Vietnam.

Alle Preise inkl. 8% Mehrwertsteuer.

Bezahlung in bar, EC oder Post Card.

Kreditkarten mit Aufschlag von 2.5% Gebühren