

---

# 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 Juli 2017

## Vorspeisen

Bunter Salat _____	12
Kühle Gurkensuppe mit Jogurt, Aprikosen-Chutney und Mandelsplitter _____	12
Auberginenmousse an Tomatensalsa mit Quinoa-Salat _____	15
Eglifilet à la Ceviche mit Hummus und Cherrytomaten _____	19
Kalbsbraten-Carpaccio an Kapernvinaigrette mit süss-saurem-Frisée _____	18

## Hauptspeisen

Tagliatelle à l'Hugo mit frischen Tomaten, Oliven, Kapern, Rucola und Pecorino _____	26
Sommergemüsebeet an Granatapfelsauce mit Süsskartoffelpüree _____	30
Zanderfilet an Kirschen-Zwiebel-Sauce mit Couscous und Gemüse _____	39
Magrait de canard an Salbeijus mit Couscous und Gemüse _____	39
Rumpsteak Café de Paris mit Bratkartoffelspalten und Gemüse _____	42

## Käse

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

## Nachspeisen

Crème Catalana _____	11
Pfeffriger Kirschenragout mit Kaffee Parfait, Schlagrahm und Sablé _____	14
Sommerbeeren mit Zitronengrasespuma _____	11
Gâteau au Chocolat mit Vanille Glacé _____	11

Unser Fleisch und das Geflügel stammen aus der Schweiz und Frankreich 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**