
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 Januar 2018

Vorspeisen

Bunter Salat	12
Tagessuppe nach Angebot	9
Winterlicher Blattsalat mit Nüssen, Trauben und Ziegenfrischkäse	15
Sylvaner Weissweinschaumsuppe mit Zimt-Thymian-Croutons	12
Jakobsmuschel auf Randencarpaccio mit Hüttenkäse	19
Trüffel Ravioli «Ines» in Nussbutter mit marinierter Brunnenkresse und roten Zwiebeln	21
Bioblutwurst, Bohnen-Linsen-Salat, Apfelrelish, Röstzwiebeln, Senfschaum	19/32

Hauptspeisen

Trüffel Ravioli von Pasta Ines in Nussbutter mit marinierter Brunnenkresse und roten Zwiebeln	31
Geschmorter Rinds-Fleischvogel mit Kartoffelpüree und Gemüse	39
Confiertes Zanderfilet mit Grapefruitschaum, schwarzes Bohnen-Cassoulet und Gemüse	37
Natura Kalbshaxe in Amber Bier geschmort mit Kartoffelspalten und Gemüse	36
4 Gang Menu Surprise	
Das Menü versteht sich als 4 Gänge Überraschung der Küchencrew	78

Käse

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

Nachspeisen

Crème brûlée, (Crema Catalana à la veronica)	11
Hausgemachte Baslerlackerli Knödel mit Joghurt und Tonkabohnen Eis	15
Eiscafé Hugo 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. Den Fisch beziehen wir aus MSC Wildfang und WWF geprüfter, nachhaltiger Zucht in der Schweiz und in Europa.

Alle Preise inkl. 8% MwSt.

Bezahlung in bar, EC oder Post Card und Kreditkarten