

---

# 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

## Kleine Karte Hugo

### Salzig

Grüner Salat Salat_____	9
Kabocha Kürbis Suppe_____	9
Wurst-Käse-Salat_____	19
mit Bratkartoffeln_____	24
Räucherforellen-Filet mit buntem Salat_____	20
Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus_____	18
Maispoulardenbrust mit Zitronen-Kapernbutter, Kartoffelspalten und Gemüse_____	26
Spätzli-Gemüse-Pfanne an Safran-Sauce_____	26
Plat du Jour nach vegetarisch nach Tagesmenu_____	21
Plat du jour Fleisch oder Fisch nach Tagesmenu_____	23
Käse aus der Schweiz, Frankreich und Italien_____	15

### Süss

Schokoladenkuchen_____	6
Wähe nach Tagesangebot_____	6
Linzertorte_____	7
Crème brûlée_____	11

### Gaspariniglacé

Holunder-Limette, Eiscafé, Vanille-Chocolat, Kirschi-Joghurt oder Haselnuss-Pistache_____	4
---	---

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