
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

Abendkarte Brasserie

Vorspeisen

Steinpilzessenz – Agnolotti – Blätterteiggebäck	15
Entenrillette – Chinakohl – Orange – Sesam	18
Pulpo – Miesmuschel – Zitrone – Eigelb	23
Geisskäse-Crème-Brûlée – Brunnenkresse – Birne – Pinienkernen	19

Hauptspeisen

Zitronen-Tagliatelle – Artischocke – Thymian – Grana Padano	33
Brandteigkrapfe – Austernpilz – Hokkaidokürbis – Kerbel	34
Saibling – Venerereis – Pastinake – Safran	39
Lammschulter – Lammfilet – Couscous – Rosmarin – Granatapfel	43
Entenbrust – Kürbis – Radicchio – Chili	42

4 Gang Menu Surprise

Das Menü versteht sich als 4 Gang Überraschung der Küchencrew	78
---	----

Käse

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

Nachspeisen

Blutorangenmousse – Minzpesto – Cantucci	13
Espressoganache – Kaluahespuma – Mandelgebäck – Orange	13
Crème brûlée	11

Unser Fleisch stammen aus der Schweiz, die Ente aus Frankreich 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. 7.7% Mehrwertsteuer

Tafelwasser, Sodas und Limos

Wasser mit oder ohne offen	3 dl	3.5	5 dl	4.8	1l	8
Valser Classic/silence			5dl	6.50	1l	11
Eistee offen	3 dl	4.5	5 dl	6.5	1.5	15
Coca Cola oder Coca Cola Zero					3.3 dl	5
Rivella rot oder Rivella blau					3.3 dl	5
Schweppes Tonic, Bitterlemon, Ginger					2 dl	5
Chinotto/Kombucha					2 dl	5
Gazosa Mandarin, Citro, Bitterorange					3.5 dl,	6.5

Säfte

Apfelsaft Naturtrüb Bio offen	3 dl	5	5 dl	7.5
Apfelschorle	3 dl	5	5 dl	7.5
Orangensaft/Cranberry/ Tomatensaft			2 dl	5.5

Kaffee

Espresso		4.5
Doppio		6.5
Kaffee Crème		4.8
Kaffee Schale gross		5.5
Cappuccino/Latte macchiato/Latte freddo		5.5
Carajillo de Brandy/ Coretto de Grappa		7.5

Bier Turbinenbräu

Stange Spez, untergärig typisch SUI	3 dl	4.9
	Herrgöttli 2dl	3.5
	Grosses	7.8
Stange Naturtrüb malzig und untergärig, bernsteinfarbig	3dl	4.9
Grosses Naturtrüb	5 dl	7.8
Flasche Hefe-Weizenbier, obergärig wie in BEL und GER	5 dl	8
Appenzeller Leermond – alkoholfrei	3 dl	5

Wein

Gespritzter Klassisch		7.5
Hugo	1dl Cava, Holundersirup, Minze, Limette, Schuss Mineral	11.5
Aperol Spritz	1 dl Cava, Aperol, Schuss Mineral, Eiswürfel, Orange	11.5

Schaumwein

Cava Avinyò brut nature, ESP	1 dl	8.5	Flasche	57
------------------------------	------	-----	---------	----

Rosé

Côtes de Provence AC Rosé, Hecht & Bannier, FRA 2015 1dl 6.5 Flasche 46

Weissweine offen

Riesling-Sylvaner, Tschäpperli, BL, SUI 1 dl 7 Flasche 49
Albariño, Señorío de Rubiño, ESP, 2015 1dl 7.5 Flasche 52
Piquepoul-Roussane, H&B, FRA 2015 1 dl 6.50 Flasche 46
Friulano, La Tunella, Colli Orientali DOP, ITA 2015 1 dl 7 Flasche 49

Rotweine offen

Barbera d'Alba DOC, Boglietto, ITA 2014 1 dl 7.5 Flasche 52
Syrah, Grenache, Carrignan, H&B, AOC, FRA 2014 1 dl 6.50 Flasche 46
Chateau Semonlon, A. Haut-Medoc C., FRA 2012 1 dl 7 Flasche 49
Rioja Pies Negros, Arturke, D.O.Ca. Rioja, Spanien 2015 1dl 8.5 Flasche 59

Alle Preise inkl. 7,7% Mehrwertsteuer.

Bezahlung in bar, EC oder Post Card.

Kreditkarten mit Aufschlag von 2.5% Gebühren