



DESSERTS

VANILLE-CRÈME BRÛLÉE - 8,90€

Ein Klassiker, zart schmelzend und herrlich wohltuend.

SCHOKOLADENMOUSSE - 5,90€

Cremig und luftig, mit knusprigem Kakao-Streusel ...
ein Genuss bei jedem Löffel.

PAVLOVA MIT ROTEN FRÜCHTEN - 8,90€

Knusprige Baiserschale, geschlagene Vanillecreme, Erdbeeren,
Himbeeren, Blaubeeren und Rote-Früchte-Coulis ... ein Dessert
zugleich leicht und großzügig.

CANNELÉS IM PROFITEROLES-STIL - 9,90€

Ein neu interpretierter Klassiker: goldbraune Cannelés, Vanilleeis,
hausgemachte Schlagsahne und warme Schokoladensauce.

FRISCHER OBSTSALAT - 8,90€

Frische Früchte der Saison, Vanillesirup und leichte Schlagsahne ...
ein frisches und belebendes Dessert.

BABA AU RHUM - 9,90€

Weicher, mit Rum getränkter Baba, serviert mit leichter
Schlagsahne – der unverzichtbare Klassiker.

Nettopreise ttc in Euro inklusive Service.

CHEZ HUGUETTE

RESTAURANT & BAR-TAPAS

DAS RESTAURANT

VORSPEISEN

- BURRATA MIT TRÜFFEL & TOMATEN AUS ALTEN SORTEN** 11,90€
Cremige Burrata mit Trüffel, Tomaten aus «Oma's Zeiten», ein Schuss Olivenöl und einige Basilikumblätter.
- LACHS-GRAVLAX & WASABI-CREME** 12,90€
Gravlax-Lachs, Wasabi-Creme, frischer Salat und Vinaigrette.
- KNUSPRIGE GAMBAS, GAZPACHO & GEMÜSETATAR** 12,90€
Panierten Gambas, erfrischendes Tomaten-Gazpacho und Tatar aus Gemüse der Saison.
- GEBACKENER CAMEMBERT MIT HONIG UND NÜSSEN** 11,90€
Schmelzender Camembert, verfeinert mit Honig und knusprigen Nüssen. Serviert mit frischem Brot.
- OFFENE RAVIOLI MIT SOMMERGEMÜSE & GAZPACHO**  12,90€
Fein gefüllte Ravioli mit saisonalem Gemüse, begleitet von einem frischen und aromatischen Gazpacho.
- HONIG- UND WASSERMELONEN-MISCHUNG, FETA-PULVER & SCHINKEN-CHIFFONADE** 9,90€
Süße Frische von Melone und Wassermelone, salzige Noten von Feta, verfeinert mit feiner Schinken-Chiffonade ... eine sommerliche und ausgewogene Kombination.

SALATE

- BAUERNSAT** 14,90€
Großer Salat mit Kartoffeln, knusprigen Speckwürfeln, hartgekochtem Ei, Comté-Käsewürfeln, Tomaten, Gurke und Avocado, dazu kleine Croûtons und Vinaigrette ... ein klassischer, vollständiger und besonders schmackhafter Salat.
- SALAT MIT WARMEM ZIEGENKÄSE** 15,90€
Grüner Salat, Kirschtomaten, Gurke, Avocado, grüne und schwarze Oliven, serviert mit warmen, geschmolzenen Ziegenkäsetoasts.

KINDERMENÜ - 12,90€

Sirup mit Wasser
Chicken Nuggets mit Pommes oder Penne Bolognese
Smarties-Eis

HAUPTGERICHTE

Alle unsere Gerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert.

FLEISCHGERICHTE

- SIMMENTALER ENTRECÔTE** 26,90€
Simmentaler Rinder-Entrecôte (300 g), serviert mit kandierten Schalotten.
- ENTENBRUST** 22,90€
Zarte und schmackhafte Entenbrust, serviert mit Pfeffersauce.
- ENTENCONFIT** 19,90€
Kandierte Entenkeule, eine Spezialität aus dem Südwesten Frankreichs.


BURGER

- BURGER DES GRANDS PINS** 16,90€
Brot buns, Hacksteak «Black-Angus», Cheddar, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Burgersauce
- VEGETARISCHER BURGER**  19,90€
Brot buns, Gemüse-Steak, Cheddar-Sauce, Coleslaw, Tomaten, Zwiebeln, Salat und Remouladensauce.
- SIGNATURE-BURGER** 18,90€
Brot buns, Hacksteak «Black-Angus», Speck, Cheddar-Sauce, Zwiebelconfit, Gewürzgurke und BBQ-Sauce.

BEILAGE NACH WAHL

Kartoffelpüree, sommerliches Pfannengemüse, Pommes frites, Salat oder Penne mit Butter

NUDELGERICHTE

- PENNE BOLOGNESE** 15,90€
Penne mit hausgemachter Bolognese-Sauce, aromatisiert mit Kräutern ... ein klassischer, wohltuender Genuss.
- PENNE MIT GEGRILTEM GEMÜSE**  16,90€
Penne mit gegrilltem Gemüse der Saison, aromatischem Pesto und Parmesanspänen.

FISCHGERICHTE

- FISCHFILET DES TAGES** 19,90€
Serviert mit frischem, farbenfrohem Gemüse, verfeinert mit einem Schuss Olivenöl ... Leichtigkeit und Geschmack garantiert.
- KNUSPRIGER THUNFISCH MIT KRÄUTERN** 19,90€
Kurz gebratenes Filet vom Roten Thunfisch, umhüllt von knusprigem Blättertag und aromatisiert mit frischen Kräutern.

MUSCHELGERICHTE

- MIESMUSCHELN NACH SEEMANNSART** 14,90€
Frische Miesmuscheln in Weißwein mit Schalotten, Knoblauch und Kräutern
- MIESMUSCHELN MIT SAHNE** 14,90€
Frische Miesmuscheln in Sahnesauce mit Weißwein, Schalotten, Knoblauch und Kräutern.
- MIESMUSCHELN MIT CURRY** 14,90€
Frische Miesmuscheln in Currysauce zubereitet.

EXTRAS

- KARTOFFELPÜREE - 5,00€
SOMMERLICHES PFANNENGEMÜSE - 5,00€
POMMES FRITES - 5,00€
SALAT- 3,00€
PENNE MIT BUTTER - 5,00€