

Dessert

Petit dessert – Variations du jour

Eine feine Auswahl hausgemachter
delikater **Délices sucrées** –
ganz nach Ihrem Geschmack
direkt am Tisch wählbar.



6.50

Crêpes Suzette à la façon aigu

Orange | Blutorange | Shisokresse



17.00

VEGAN

Tonkabohnen-Quittenschnitte

Ingwer | Rotweinglacé | Blattgold | Quitte | Atsina

16.00

Soufflé au grenade

Granatapfel | Lotusblüte | Krokant | Gelée

16.50



Gönnen Sie sich eine unserer
verführerischen **Coupes Glacées** –
einfach nach der Karte fragen!

Assiette de Fromages von der Käserei Jumi

Mit schwarzen Baumnüssen |
Feigensenf | Früchtebrot

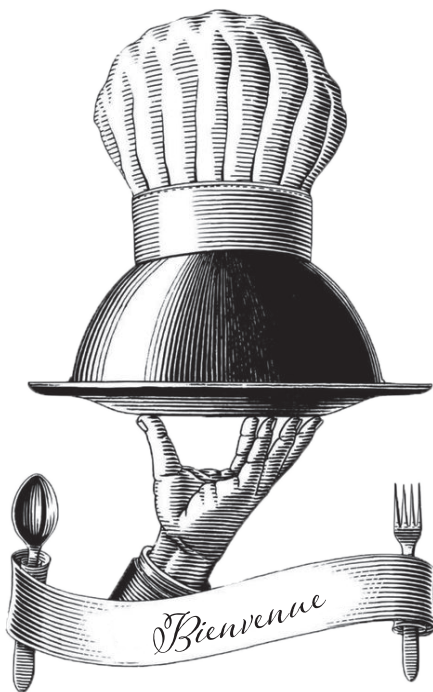
- 3 Sorten:
- 5 Sorten:



18.00
23.00

aigu Journal

6e Édition



aigu – Akzente,
die man schmeckt

aigu – gesprochen [e:gy],
wie der französische **Accent aigu**.
Er gibt Buchstaben den besonderen
Klang. Und uns den Ansporn, kulinarisch
genau diesen Akzent zu setzen.
Unsere Küche verbindet ehrliche
Schweizer Tradition mit einer
Prise südfranzösischer Finesse.

Lust auf einen neuen Genuss-Akzent?

Von herzhaften Sommer- & Herbstklassikern bis zu kreativen
veganen Kombinationen – unsere Gerichte überraschen mit
viel Charakter und dem gewissen **aigu**.

Und falls Sie noch nach der passenden Idee für Ihre Team- oder
Weihnachtsfeier suchen: Fragen Sie uns. Wir sorgen für den
kulinarischen Akzent, der im Gedächtnis bleibt.

Bon appétit – und bis an die nächste **aigu** Jam Session!

Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team

«Vegan & voller Geschmack»

*Bewusst geniessen... ohne Verzicht,
aber mit dem gewissen aigu.*

VEGAN

Süsskartoffel-Gnocchi

Randen | Schwarzwurzeln |
Basilikumöl



29.00

VEGAN

Kräuterrisotto

Geschmorter Ofen-Kürbis | schwarzer Knoblauch |
Peperoni-Sauce | geröstete Kürbiskerne



26.00

VEGAN

Grünes Linsen-Daal-Curry

Buntes Gemüse | knuspriger Ingwer & Randen Falafel |
Sojajoghurt-Topping | Tandoori Naanbrot

32.00

VEGAN

BBQ-Pulled-Jack

Gedämpftes Hefe-Bun | Coleslaw |
knusprige Röstzwiebeln | BBQ Sauce |
Spicy-Sriracha-Mayo | Süsskartoffel-Fries



33.00



«Tradition, die bleibt»



Zuger Bären-Klassiker, die im aigu weiterleben.

Was früher Kult war, ist heute **aigu**!



●

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Glasiertes Markt-Gemüse | Kartoffel-Rösti |
Champignons-Rahmsauce

140 Gramm

48.00

Original Kalbs-Wienerschnitzel

Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites |
Zitrone | Preiselbeeren

140 Gramm

50.00

Zuger Schweins-Cordon bleu

Kochschinken | Zuger Bergkäse
glasiertes Markt-Gemüse |
Pommes frites | Zitrone

200 Gramm

38.00



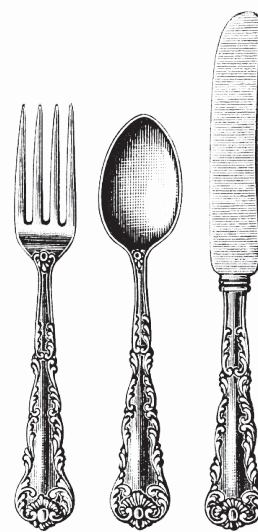
Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse



Bon appétit



Spécialité



Diese Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen, zum Aperitif oder als Vorspeise.

● **Weinberg-Schnecken im Gusseisentopf**

Auf Heu angeräuchert | Kräuterbutter | knusprige Fougasse
6 Stück
12 Stück



19.50
38.00

● **Falsche Schnecken**

Rindsfiletwürfel | Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse
120 Gramm

Choux croustillant au Comté

Gefüllte Windbeutel mit würzigem Comté
Kuhmilch-Hartkäse | pikanter Tomaten-Coulis | knusprige Fougasse



18.00

● **Pissaladière Vegi**

Karamellisierte Zwiebeln | Antipasti Zucchini | Auberginen | getrocknete Tomaten | Oliven

18.00

● **Pissaladière**

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets



20.00

Moules & frites



32.00

● **Moules à la Marinière**

Muscheln | Weisswein-Gemüse-Sud
Knoblauch | Petersilie | hausgemachte Speck-Mayonnaise | Pommes frites

Poisson

● **Bouillabaisse**

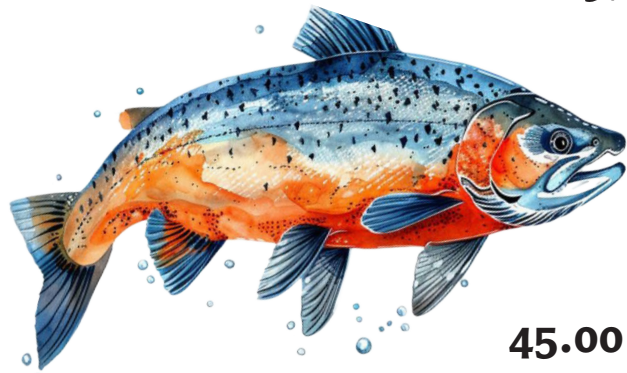
Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille | Rüebli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche

● **Lotte Provençale au Roquefort**

Seeteufel | Pastinakenpurée | Blattspinat | Roquefort | Trauben
geröstete Baumnüsse | Verjus-Beurre blanc

● **Bar & Poulpe sur un risotto safrané**

Wolfsbarsch & Pulpo | Safran-Risotto | gebratener Mini-Lattich | Sprossen-Broccoli | Harissa-Relish | Senfsaat-Jus



45.00

48.00

45.00

Deklarationen

- **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Speck CH | Kochschinken CH | Weinbergsschnecken FR
- **Fisch:** Lachs NOR | Zander RUS | Saibling IS | Lachsforelle FR | Seeteufel IS | Moules NL | Wolfsbarsch ES | Pulpo ES | Anchovis MOA
- **Gemüse, Salat & Trüffel:** Mundo Rothenburg CH | Trüffel IT |
- **Backwaren:** Brioche CH/DE | alle weiteren Brote CH

Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie höflich, sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden im Service zu informieren.

Entrée



● **Kürbismousse-Terrine**

Eingelegter Butternut-Kürbis | Kürbisgel | Kürbiskernsorbet | Petersiliencreme

20.50

● **Tomatengelée**

Burrata | Pinienkerne | Basilikum | Fougasse

19.00

● **Rinds-Markbeinknochen**

Swiss-Beef-Tatar | Pommes soufflées | Roquefort Papillon



29.00

● **Gerösteter Alpenlachs aigu-Style**

Marinierter weisser Rettich | Saiblingsrogen | knuspriger Lauch | fermentierte Aioli | Räucherfisch-Safransud

24.00

● **Grüne Kopfsalatherzen**

● Frisée | Brotchips | eingelegte Stachelbeeren | Honig | Nostrano Ziegenkäse

16.00



Soupe



● **Ratatouille-Crèmesuppe**

● Basilikum | Grillgemüse-Tatar

14.00

Le pot-au-feu

● **Rindsbrust & Schweinswurst serviert im Sud**

Zart gesiedete Rindsbrust und Schweinswurst im aromatischen Sud serviert mit Kartoffeln | Lauch | Sellerie | Rüebli | Meerrettichcreme

38.00



Viande

● **Coq au Vin in der Gusseisenpfanne**

Schweizer Poulet | geschmortes Gemüse | Champignons | Perlzwiebeln | knuspriger Speck | Kartoffelpurée mit Jus-Seeli

33.00

● **Geschmorte Schweinsbäckchen**

Petersilien-Kapernsalat | Röstzwiebel-Kürbisstampf | Speckbohnen

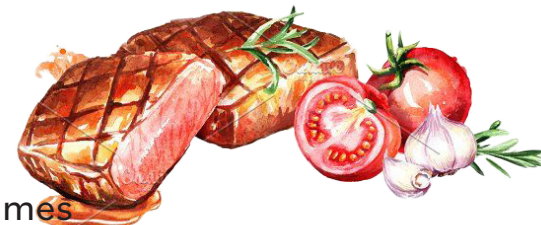
44.00

● **Schweizer Rindsentrecôte**

Würzige Kräuterbutter | Ofen-Gemüse | gebratene Champignons | Schnittlauch | Pommes

- Petit appétit: 160 Gramm
- Grand appétit: 250 Gramm

40.00
49.00



● **Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli**

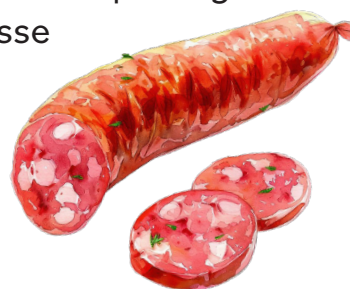
Geschmortes Ofen-Gemüse | kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln | geräucherte Haussauce (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

39.00

● **Cassoulet du Sud**

● Geräucherter Bauchspeck | Waadtländer Saucisson | weisse Bohnen | Rüebli | Stangensellerie | Tomatenwürfel | knusprige Fougasse

38.00



Preise in CHF und inkl. MwSt.



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse