

Dessert

Tartelette sablée à la crème pâtissière

Cassis-Sorbet | Vanillecrème | Marmelade von Cassis & Zwetschge



16.50

Gâteau au fromage blanc

Himbeer-Espuma | Schokoladen-Streusel | Hüppe



15.50

● Fôret-Noire

Weisse Schokoladencrème | Kirsch-Sphäre Schokoladensponge



16.50

● La poire rencontre l'ananas

Citrus-Espuma | Birnen-Nussmousse | eingelegte Ananas mit Thymian

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

«Vegan & voller Geschmack»

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

● Gnocchi de Pommes de Terre

Feigen | geschmorte rote Zwiebeln | Erbsen | Kräuteröl



29.00



● Polenta aux herbes

Geschmorte Shiitake Pilze | schwarzer Knoblauch | Schnittlauch | Stangensellerie-Ragout



26.00



● Aubergine à la Corse

Hummus | knuspriger Ingwer & Randen Falafel | Pinienkerne | Sojajoghurt-Topping | Artischocken | Granatapfel

32.00



● BBQ-Pulled-Jack

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

33.00



aigu Journal

7ème édition



aigu – Akzente, die aufblühen

[e:gy] – wie der Akzent, der einem Wort erst seine wahre Bedeutung verleiht, setzen wir mit unserer neuen Karte kulinarische Impulse, die den Winter verabschieden und das Erwachen der Natur feiern.

Von wärmenden Klassikern bis zu frischen, kreativen veganen

Kompositionen – unsere neuen Gerichte überraschen mit viel Charakter und dem gewissen aigu.

Lassen Sie sich von Genuss-Akzenten inspirieren, die das Erwachen der Saison feiern.

Suchen Sie die passende Idee für Ihren nächsten Business-Event, Teamanlass oder ein Familienfest? Fragen Sie uns.

Wir sorgen für den kulinarischen Akzent, der nachhaltig im Gedächtnis bleibt.

Bon appétit!

Ihr aigu Restaurant & Bar-Team



«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

48.00

140 Gramm

Original Kalbs-Wiener schnitzel

Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites | Zitrone | Preiselbeeren

50.00

140 Gramm

Zuger Schweins-Cordon bleu

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

38.00

200 Gramm



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

28.00

■ Pissaladière Vegi

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



18.00

■ Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets

20.00



16.00

Soupe

■ Französische Zwiebelsuppe

Rindsconsommé | hausgemachtes Brioche | Gruyére



mit Gemüse-Tatar 14.00

■ Erbsen-Velouté

mit hausgebeiztem Swiss Lachs 18.00

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 | Rübli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche

45.00

■ Cabillaud Skrei cuit à la vapeur

Skrei-Kabeljau | Pastinakenpüree | Blattspinat | grünes Blattöl | eingelegte Stachelbeeren | cremiger Kohlrabi | Verjus-Beurre blanc

45.00

■ Turbot au velouté de céleri

Steinbutt | Sellerie | Safran-Risotto | Sprossen-Broccoli | gegrillter Lauch | Tomaten-Chutney

49.00

Deklarationen

- Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Speck CH | Kochschinken CH | Weinbergschnecken FR | Ente FR
- Fisch:** Lachs NOR | Zander RUS | Saibling IS | Lachsforelle FR | Skrei Kabeljau NOA | Moules NL | Steinbutt ES | Anchovis MOA | Jakobsmuscheln JPN
- 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

■ Terrine végétalienne aux carottes

Rübli-Terrine | Rübli-Mandarinensorbet | süß-saure Rüblistreifen | Rüblikraut



21.00

■ Jeune Frisée | Feuilles de betterave

Frischer Friséesalat | Ränderblätter | Tomaten-Oliven-Brotchips | Feigen | Honig | Ricotta-Frischkäse

16.00

■ Salade méditerranéenne à la tomate

Burrata | Tomatengel | Pinienkerne | Basilikum | gepickelte rote Zwiebeln | Fougasse



19.00

■ Rinds-Markbeinknochen

Swiss-Beef-Tatar | hausgemachtes eingelegtes Gemüse | Pommes soufflées | Roquefort Papillon

29.00

■ Noix de Saint-Jacques

Jakobsmuscheln | Selleriecrème | gedünsteter Mangold | geröstete Haselnüsse | Salmogen | Wermutsschaum



29.00

■ Omble chevalier au vinaigre de framboise

Saibling | in Himbeer marinierte rote & gelbe Ränder | Ränder-Glace | Saiblingssrogen | gepickelter Kohlrabi | Kornblumen | Senfsaat | Buttermilch-Dillölilage

24.00

Viande

■ Coq au Vin in der Gusseisenpfanne

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



33.00

■ Blanquette de veau

Kalbsragout | Champignons | Rübli | Speckbohnen | Mandel-Reis



45.00

■ Schweizer Rindsentrecôte

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

- Petit appétit: 160 Gramm 40.00
- Grand appétit: 250 Gramm 49.00



42.00

■ Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

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

■ Magret de Canard

Entenbrust | Serviettenknödel | Rotkabis-Püree | geschmortes Ränder mit Thymian | Orangenfilets | Rotkabis-Konfit | Preiselbeer-Jus



Laktosefrei

Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Preise in CHF und inkl. MwSt.