

Dessert

Tartelette sablée à la crème pâtissière 16.50  
Cassis-Sorbet | Vanillecrème |  
Marmelade von Cassis & Zwetschge



Gâteau au fromage blanc 15.50  
Himbeer-Espuma |  
Schokoladen-Streusel | Hüppe



Fôret-Noire 16.50  
Weisse Schokoladencrème | Kirsch-Sphäre  
Schokoladensponge

La poire rencontre l’ananas 16.00  
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

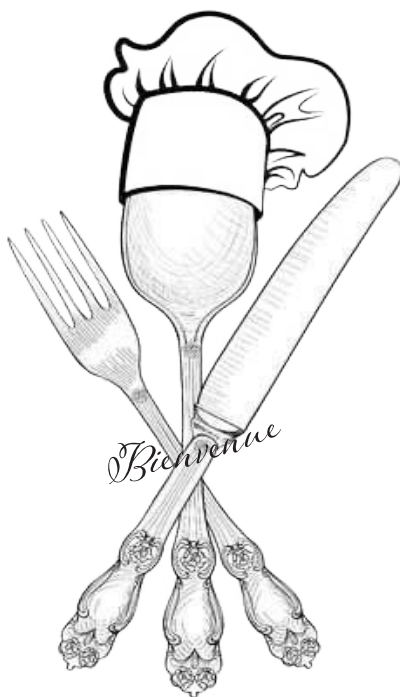
Mit schwarzen Baumnüssen |  
Feigensenf | Früchtebrot

- 3 Sorten:
- 5 Sorten:



18.00  
23.00

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

«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  
VEGAN

Polenta aux herbes

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



26.00  
VEGAN

Aubergine à la Corse

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

32.00  
VEGAN

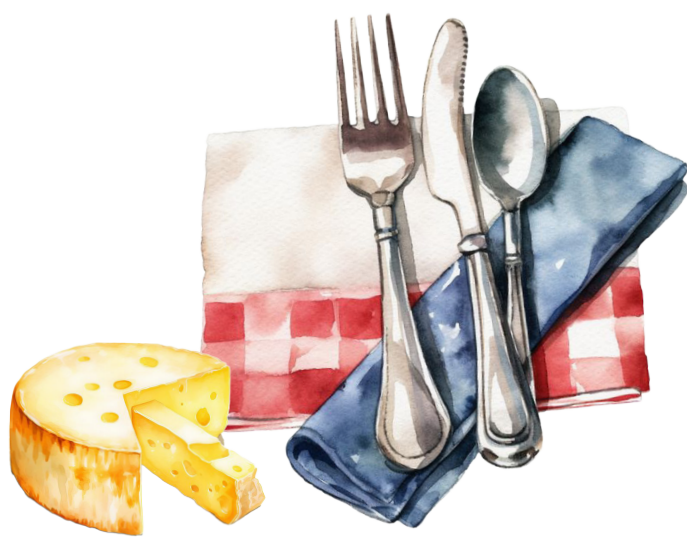
BBQ-Pulled-Jack

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



33.00  
VEGAN

Laktosefrei Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse



«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





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

### ● Pissaladière Vegi

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



18.00

### ● Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets

20.00

## Soupe

### Französische Zwiebelsuppe

Rindsconsommé | hausgemachtes Brioche | Greyerzer



16.00

### ● Erbsen-Velouté



mit Gemüse-Tatar

14.00

VEGAN

mit hausgebeiztem Swiss Lachs

18.00

## Moules & frites



### ● Moules à la Marinière

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

32.00

## Poisson



### ● Bouillabaisse

Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille |  
Rüebli | 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

Rüebli-Terrine | Rüebli-Mandarinensorbet |  
süss-saure Rüeblistreifen | Rüeblikraut



21.00

VEGAN

### ● Jeune Frisée | Feuilles de betterave

Frischer Friséesalat | Randenblätter | 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 |  
Salmrogen | Wermutsschaum



29.00

### ● Omble chevalier au vinaigre de framboise

Saibling | in Himbeer marinierte rote & gelbe Randen |  
Randen-Glace | Saiblingsrogen | gepickelter Kohlrabi |  
Kornblumen | Senfsaat | Buttermilch-Dillölnage

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 | Rüebli |  
Speckbohnen | Mandel-Reis



45.00

### ● 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 (*Zubereitungszeit ca. 20 Minuten*)

39.00

### Magret de Canard

Entenbrust | Serviettenknödel | Rotkabis-Püree |  
geschmorte Randen mit Thymian | Orangenfilets |  
Rotkabis-Konfit | Preiselbeer-Jus



42.00

FEBRUAR SPECIAL

# Côte de Boeuf

SUISSE

78.00  
450 gr.  
1-2 Personen

Klassisch serviert zum Teilen,  
oder ganz einfach für Sie allein.

Haricots verts «Amandine» |  
knusprige Frites | hausgemachte  
Café de Paris, nach unserem Hausrezept.

Beilagen & Café de Paris – à discrétion.



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Preise in CHF und inkl. MwSt.