

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

16.00
VEGAN

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

aigu Journal

7ème édition



aigu – Akzente, die aufblühen

[e:g] – 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.



29.00
VEGAN

Gnocchi de Pommes de Terre

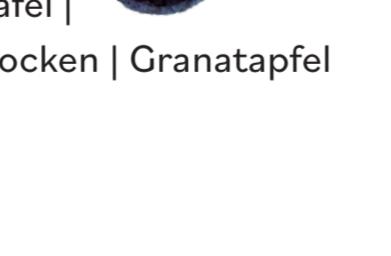
Feigen | geschmorte rote Zwiebeln | Erbsen | Kräuteröl



26.00
VEGAN

Polenta aux herbes

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



32.00
VEGAN

Aubergine à la Corse

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



33.00
VEGAN

BBQ-Pulled-Jack

Gedämpftes Hefe-Bun | Coleslaw | knusprige Rösti-Zwiebeln | BBQ Sauce | Spicy-Sriracha-Mayo | Süßkartoffel-Fries



«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-Wiener schnitzel

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

28.00

Pissaladière Vegi

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



18.00

Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets

20.00

Soupe

Französische Zwiebelsuppe

Rindsconsommé | hausgemachtes Brioche | Gruyére



16.00

Erbsen-Velouté



mit Gemüse-Tatar 14.00

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



45.00

Poisson

Bouillabaisse

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

Cabillaud Skrei cuit à la vapeur

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

Turbot au velouté de céleri

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

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



VEGAN
21.00

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 |
Salmogen | Wermutsschaum



29.00

Omble chevalier au vinaigre de framboise

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

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 appetit: 160 Gramm 40.00
- Grand appetit: 250 Gramm 49.00

40.00

49.00

Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

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

39.00



Magret de Canard

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

42.00



Laktosefrei

Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Preise in CHF und inkl. MwSt.