Dessert



Vermicelles à la poire 16.50
Vermicelles de marrons | poire marinée |
fromage frais La Cotta | glace au toffee

Gâteau aux pommes & crumble 15.50
Gâteau aux pommes façon crumble |
espuma à la vanille | glace à la vanille



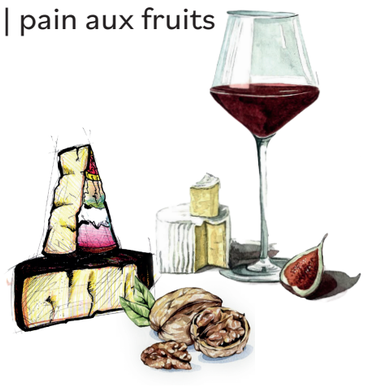
Panna cotta aux quetsches 16.00
Compote de quetsches | glace fior di latte



Offrez-vous l'une de nos
irrésistibles **coupes glacées** –
demandez simplement la carte !

Assiette de fromages de la fromagerie Jumi
Noix noires | moutarde aux figues | pain aux fruits

- 3 sortes **19.00**
- 5 sortes **24.00**



áigu Journal

Édition d'automne



aigu – l'accent de l'automne

aigu – prononcé [e] –
apporte aussi à l'automne
son accent bien à lui.
Notre nouvelle carte met la saison dans
l'assiette : des saveurs plus intenses, des
notes terreuses et beaucoup de chaleur,
associées à la légèreté qui caractérise
notre cuisine.

Potiron, cèpes, céleri-rave, betteraves,
poires, marrons et pruneaux rencontrent des herbes aromatiques, des
associations créatives et des grands classiques familiers.
À cela s'ajoutent des plats végétaux, du poisson et de la viande –
de saison, préparés avec soin et typiquement **aigu**.

« Fondue à Zoug – votre propre chalet au cœur de la ville. »
La magie de l'hiver autour d'une fondue au fromage
ou d'une fondue chinoise
Du 31 octobre au 30 décembre 2026 | Du lundi au dimanche, dès 18h

Bon appétit et à bientôt!
Votre équipe de l'aigu Restaurant & Bar-Team

«Végan, avec la signature aigu»



L'automne en version végétale



Steak de chou-fleur rôti 29.00
Tomates séchées | chanterelles |
edamame | gnocchi de chou-fleur | huile aux herbes

Curry rouge 28.00
Curry de légumes & pois chiches | tofu fumé |
riz basmati au citron vert | pain naan croustillant



Risotto au potimarron 32.00
Potimarron Hokkaido | sauge |
noisettes grillées | huile de graines
de courge | parmesan végétal

Légumes d'automne rôtis & lentilles beluga 33.00
Lentilles beluga crémeuses | potimarron rôti |
carottes | chips de carottes | panais |
huile aux herbes | crème aux herbes végane





«La tradition avec l'accent aigu»

Les classiques du Bären de Zoug continuent de vivre chez aigu.
Ce qui était autrefois culte est aujourd'hui **aigu** !



Émincé de veau à la zurichoise 49.00
Rösti de pommes de terre | légumes du marché glacés |
sauce crémeuse aux champignons 140 grammes

Wiener schnitzel original 50.00
Veau | pommes frites | légumes du marché glacés |
citron | airelles 140 grammes



Cordon bleu de porc zougois 45.00
Jambon cuit | fromage du Zugerberg |
légumes du marché glacés |
pommes frites | citron
200 Gramm

Végan Sans lactose Sans gluten; sauf le pain & la fougasse

Bon appétit



Spécialité

À partager, à l'apéritif ou en entrée.

Escargots de Bourgogne en cocotte en fonte
Escargots de vigne | légèrement fumés au foin |
beurre aux herbes maison |
fougasse croustillante 6 pièces **19.50**
12 pièces **38.00**



Faux escargots 28.00
Dés de filet de bœuf | gratinés au beurre aux herbes |
fougasse croustillante 120 grammes



Artichaut entier 18.00
Artichaut entier à effeuiller |
vinaigrette de légumes avec pomme de terre, carotte & céleri-rave |
vinaigre aux herbes | moutarde
À savourer feuille après feuille, à tremper – avant de terminer par le tendre cœur d'artichaut..

Tarte flambée aigu 20.00
Lard cru | poireau | oignons |
jambon cru français, ajouté froid



Moules & frites

Spécialité



Moules à la Marinière 33.00
Moules | bouillon de légumes au vin blanc | ail | persil |
mayonnaise maison au lard |
frites

Poisson



Bouillabaisse 47.00
Saumon | sandre | omble chevalier | truite saumonée | sauce rouille |
carottes | poireau | céleri-rave | pommes de terre | brioche croustillante

Sandre, céleri & pomme 45.00
Sandre poêlé | mousseline de céleri-rave | écume au vin blanc |
fenouil rôti | pomme caramélisée | potiron mariné

Turbot poêlé 50.00
Turbot poêlé | beurre blanc au verjus |
artichaut | jeune poireau |
mousseline de pommes de terre | œufs de truite



Entrée



Mousse de céleri 21.00
Gel de pomme | confit d'échalotes |
compote de poires | sorbet à la poire



Carpaccio de betterave rouge 18.00
Fromage de chèvre | frisée | brunoise de pomme aigre-douce | noix | huile aux herbes



Raviolis aux cèpes 23.00
Cèpes rôtis | abricots marinés |
cresson shiso

Tartare de bœuf & focaccia au romarin 29.00
Bœuf suisse | huile de poireau | graines de moutarde marinées |
aïoli au Sriracha | œufs de truite | focaccia au romarin

Tartare de saumon fumé 27.00
Crème fraîche | œufs d'omble chevalier |
câpres | concombre | huile à la ciboulette &
à l'aneth | blini | citrone



Soupe



Velouté de chou-fleur
Crème de chou-fleur
avec tartare de légumes **14.00**
avec truite fumée **16.00**

Soupe de tomate 14.00
Tomates | oignons | ail |
huile d'olive | sel aux herbes | thym



Viande



Coq au vin dans une poêle en fonte 39.50
Poulet suisse | légumes braisés | champignons | oignons grelots |
lard croustillant | purée de pommes de terre avec jus

Carré d'agneau 52.00
Jus au citron confit | potiron |
mayonnaise aux anchois | lardo | edamame |
crème de panais | huile aux herbes



Rib eye de bœuf suisse
Bœuf suisse | beurre aux herbes | légumes rôtis |
champignons poêlés | ciboulette | quartiers de pommes de terre
- Petit appétit: 160 grammes **47.00**
- Grand appétit: 250 grammes **56.00**

Mistkratzerli – coquelet croustillant d'Alpstein 39.00
Légumes rôtis | pommes de terre rôties au romarin |
sauce maison fumée *Temps de préparation env. 20 minutes*

Joues de veau braisées 49.00
Joues de veau braisées | glaçage à la betterave |
crème de moelle osseuse | morilles |
haricots blancs crémeux | brunoise de carottes



Nos produits & leur origine

Dans la mesure du possible, nous privilégions les produits suisses et travaillons avec des fournisseurs régionaux. Les produits provenant de l'étranger sont également achetés auprès de partenaires sélectionnés dans la région, et leur origine est déclarée de manière transparente.

- Le bœuf, le veau, le porc, le poulet, le lard et le jambon cuit proviennent de Suisse. Le jambon cru et les escargots de vigne viennent de France, notre agneau d'Australie et les joues de veau des Pays-Bas.
- Pour les poissons et fruits de mer, le saumon vient de Norvège, le sandre de Pologne, l'omble chevalier d'Islande, la truite saumonée de France, le turbot d'Espagne, les moules des Pays-Bas et la truite du Danemark. Les œufs d'omble chevalier et les œufs de truite viennent d'Italie, et nos anchois de l'Atlantique Nord-Est.
- Nos légumes et salades sont fournis par Mundo à Rothenburg.
- Nous nous approvisionnons en brioche en Suisse et en Allemagne. Tous nos autres pains proviennent de Suisse.

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre équipe de service.
Elle vous renseignera volontiers..

Végan Sans lactose Sans gluten; sauf le pain & la fougasse

Prix en CHF et incl. TVA