Dessert



Vermicelles à la poire 16.50
Maroni | eingelegte Birne |
La Cotta Frischkäse | Toffee-Glacé



Gâteau aux pommes & crumble 15.50
Apfelstreuselkuchen |
Vanille-Espuma | Vanille-Glacé

Panna cotta aux quetsches 16.00
Zwetschgen-Panna-Cotta | Zwetschgenkompott |
Fior-di-Latte-Glacé



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

Assiette de fromages von der Käserei Jumi
Schwarze Baumnüsse | Feigensenf | Früchtebrot

- 3 Sorten **19.00**
- 5 Sorten **24.00**



áigu Journal

Édition d'automne



aigu – der Akzent des Herbstes

aigu – gesprochen **[e:gy]** – setzt auch im Herbst seinen ganz eigenen Akzent.
Unsere neue Karte bringt die Saison auf den Teller: kräftigere Aromen, erdige Noten und viel Wärme, verbunden mit der Leichtigkeit, die unsere Küche auszeichnet.

Kürbis, Steinpilze, Sellerie, Randen, Birne, Maroni und Zwetschgen treffen auf aromatische Kräuter, kreative Kombinationen und vertraute Klassiker. Dazu kommen pflanzliche Gerichte, Fisch und Fleisch – saisonal, sorgfältig zubereitet und typisch **aigu**.

“Fondue in Zug – Ihre eigene Hütte mitten in der Stadt.”
Winterzauber mit Käsefondue & Fondue Chinoise
31. Oktober bis 30. Dezember 2026
Montag bis Sonntag ab 18.00 Uhr

Bon appétit et à bientôt!
Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team

«Vegan mit aigu Handschrift»



Pflanzlich durch den Herbst



Steak de chou-fleur rôti 29.00
Blumenkohlsteak | getrocknete Tomaten | Eierschwämmli |
Edamame | Blumenkohlgnocchi | Kräuteröl

Curry rouge 28.00
Rotes Gemüse-Kichererbsen-Curry | geräucherter Tofu |
Limetten-Basmatireis | knuspriges Naanbrot



Risotto au potimarron 32.00
Kürbisrisotto | Hokkaidokürbis | Salbei |
geröstete Haselnüsse | Kürbiskernöl |
Parmesan végétal

Légumes d'automne rôtis & lentilles beluga 33.00
Geröstetes Herbstgemüse | cremige Belugalinsen |
Ofenkürbis | Karotten | Karottenchips | Pastinaken |
Kräuteröl | vegane Kräutercrème





«Tradition mit aigu Akzent»

Zuger Bären-Klassiker, die im aigu weiterleben.
Was früher Kult war, ist heute **aigu**!



Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb 49.00
Kartoffelrösti | glasiertes Marktgemüse |
Champignonrahmsauce
140 Gramm

Original Wienerschnitzel 50.00
Kalbfleisch | Pommes frites | glasiertes Marktgemüse |
Zitrone | Preiselbeeren
140 Gramm



Zuger Cordon bleu vom Schwein 45.00
Kochschinken | Käse vom Zugerberg
glasiertes Marktgemüse |
Pommes frites | Zitrone
200 Gramm

Vegan Laktosefrei Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Bon appétit



Spécialité

Zum Teilen, als Aperitif oder Vorspeise.

Escargots de Bourgogne im Gusseisentopf
Weinbergschnecken | auf Heu angeräuchert |
hausgemachte Kräuterbutter
knusprige Fougasse 6 Stück **19.50**
12 Stück **38.00**



Faux escargots 28.00
Rindsfiletwürfel | mit Kräuterbutter gratiniert |
knusprige Fougasse 120 Gramm

Artichaut entier 18.00
Ganze Artischocke zum Zupfen |
Gemüsevinaigrette mit Kartoffel, Karotte & Sellerie |
Kräuteressig | Senf



Blatt für Blatt geniessen, dippen – zum Schluss wartet das zarte Artischockenherz.

Tarte flambée aigu 20.00
Flammkuchen | Rohspeck | Lauch | Zwiebeln |
französischer Rohschinken, kalt belegt



Moules & frites

Special



Moules à la Marinière 33.00
Muscheln | Weisswein-Gemüse-Sud |
Knoblauch | Petersilie |
hausgemachte Speck-Mayonnaise |
Pommes frites

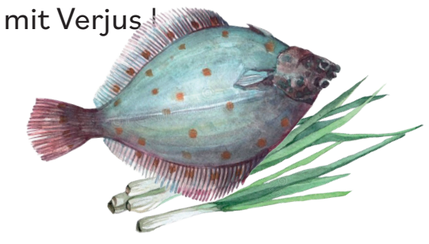
Poisson



Bouillabaisse 47.00
Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille |
Rüebli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche

Sandre, céleri & pomme 45.00
Gebratener Zander | Selleriemousseline | Weissweinschaum |
gerösteter Fenchel | karamellisierter Apfel | eingelegter Kürbis

Turbot poêlé 50.00
Steinbutt aus der Pfanne| Beurre blanc mit Verjus |
Artischocke | junger Lauch |
Kartoffelmousseline | Forellenrogen



Entrée



Mousse de céleri 21.00
Selleriemousse | Apfelgel | Schalottenkonfit |
Birnenkompott | Birnensorbet



Carpaccio de betterave rouge 18.00
Randencarpaccio | Geisskäse | Frisée |
süss-saure Apfelbrunoise | Baumnuss | Kräuteröl



Raviolis aux cèpes 23.00
Steinpilzravioli | geröstete Steinpilze |
eingelegte Aprikosen | Shisokresse

Tartare de bœuf & focaccia au romarin 29.00
Swiss Beef Tatar | Lauchöl | eingelegte Senfsaat |
Sriracha-Aïoli | Forellenrogen | Rosmarin-Focaccia

Tartare de saumon fumé 27.00
Tatar vom geräucherten Lachs | Crème fraîche |
Saiblingsrogen | Kapern | Gurke |
Schnittlauch-Dill-Öl | Blini | Zitrone



Soupe



Velouté de chou-fleur
Blumenkohlcrèmesuppe
mit Gemüse-Tatar **14.00**
mit geräucherter Forelle **16.00**

Soupe de tomate 14.00
Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch |
Olivenöl | Kräutersalz | Thymian



Viande



Coq au Vin in der Gusseisenpfanne 39.50
Schweizer Poulet | geschmortes Gemüse | Champignons |
Perlzwiebeln | knuspriger Speck | Kartoffelpurée mit Jus-Seeli

Carré d'agneau 52.00
Lammrack | Salzzitronenjus | Kürbis |
Anchovis-Mayonnaise | Lardo | Edamame |
Pastinakencrème | Kräuteröl



Rib eye de bœuf suisse
Schweizer Rinds-Rib-Eye | Kräuterbutter | Ofengemüse |
gebratene Pilze | Schnittlauch | Kartoffel-Wedges
- Petit appétit: 160 Gramm **47.00**
- Grand appétit: 250 Gramm **56.00**

Mistkratzerli – knuspriges Alpstein-Güggeli 39.00
Ofengemüse | Rosmarin-Ofenkartoffeln |
geräucherte Haussauce *Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten*

Joues de veau braisées 49.00
Geschmorte Kalbsbäckchen | Randenglasur |
Knochenmarkcrème | Spitzmorcheln |
cremige weisse Bohnen | Karottenbrunoise



Unsere Produkte & ihre Herkunft

Wann immer möglich, setzen wir auf Produkte aus der Schweiz und arbeiten mit regionalen Lieferanten.
Auch Produkte aus dem Ausland beziehen wir über ausgewählte Partner aus der Region und deklarieren ihre Herkunft transparent.

- Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Speck und Kochschinken stammen aus der Schweiz. Rohschinken und Weinbergschnecken stammen aus Frankreich, unser Lamm aus Australien und die Kalbsbäckchen aus den Niederlanden.
- Bei Fisch und Meeresfrüchten stammt der Lachs aus Norwegen, der Zander aus Polen, der Saibling aus Island, die Lachsforelle aus Frankreich, der Steinbutt aus Spanien, die Moules aus den Niederlanden und die Forelle aus Dänemark. Saiblingsrogen und Forellenrogen stammen aus Italien, unsere Sardellen aus dem Nordostatlantik.
- Gemüse und Salat liefert uns Mundo in Rothenburg.
- Unsere Brioche beziehen wir aus der Schweiz und Deutschland. Alle weiteren Brote stammen aus der Schweiz.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Serviceteam an. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.

Vegan Laktosefrei Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Preise in CHF und inkl. MwSt.