

Dessert

Moelleux d'amande

Mandelgebäck | Maracuja-Yuzugel | crèmeux blanc | Baileys-Espuma | Schokoladenglacé

16.50

Opéra moderne

Schoko-Kaffee-Ganache | Biskuit | Honig-Zitronen-Ingwerlacé



16.50



Cheesecake basque

Eingelegte Zwetschgen | Portwein | Zimt | Anis weisse Schoko-Streusel

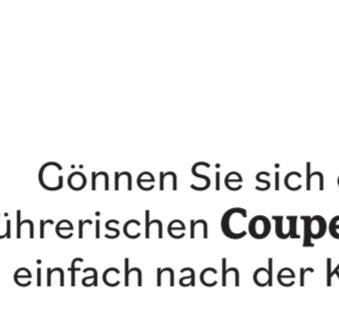
15.50



Granny blanche

Geraffelter, marinerter Granny Smith Apfel | Mandelstreusel | Gurkensorbet | Selleriegelée | Tequila-Granité

16.00



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:

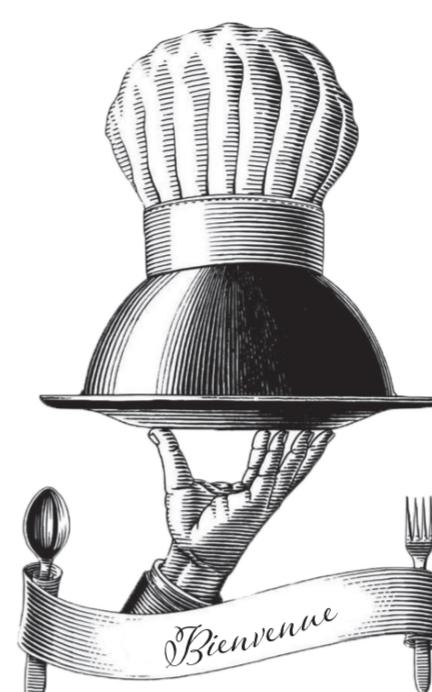


18.00

23.00

aigu Journal

6e Édition



aigu – Akzente, die man schmeckt

aigu – gesprochen [e:g:y], wie der französische Accent **aigu**.

Er gibt Buchstaben den besonderen Klang. Und uns den Ansporn, kulinarisch genau diesen Akzent zu setzen. Unsere Küche verbindet ehrliche Schweizer Tradition mit einer Prise südfranzösischer Finesse.

Lust auf einen neuen Genuss-Akzent?

Von herzhaften Winterklassikern bis zu kreativen veganen Kombinationen – unsere Gerichte überraschen mit viel Charakter und dem gewissen **aigu**.

Und falls Sie noch nach der passenden Idee für Ihre Team- oder Weihnachtsfeier suchen: Fragen Sie uns. Wir sorgen für den kulinarischen Akzent, der im Gedächtnis bleibt.

Bon appétit!



Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team

«Vegan & voller Geschmack»

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

VEGAN Süßkartoffel-Gnocchi

Randen | Schwarzwurzeln | Basilikumöl



29.00

VEGAN Kräuterrisotto

Geschmorter Ofen-Kürbis | schwarzer Knoblauch | Peperoni-Sauce | geröstete Kürbiskerne



26.00

VEGAN Grünes Linsen-Daal-Curry

Buntes Gemüse | knuspriger Ingwer & Randen Falafel | Sojajoghurt-Topping | Tandoori Naanbrot



32.00

VEGAN BBQ-Pulled-Jack

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



33.00



«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-Wienerschnitzel

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

Entrée



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

Choux croustillant au Comté

Gefüllte Windbeutel mit würzigem Comté
Kuhmilch-Hartkäse | pikanter Tomaten-Coulis | knusprige Fougasse



18.00

Pissaladière Vegi

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

18.00



Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets

20.00

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

Lotte Provençale au Roquefort

Seeteufel | Pastinakenpurée | Blattspinat | Roquefort | Trauben geröstete Baumnüsse | Verjus-Beurre blanc

Bar & Poulpe sur un risotto safrané

Wolfsbarsch & Pulpo | Safran-Risotto | gebratener Mini-Lattich | Sprossen-Broccoli | Harissa-Relish | Senfsaat-Jus

Deklarationen

- Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Speck CH | Kochschinken CH | Weinbergschnecken FR

- Fisch:** Lachs NOR | Zander RUS | Saibling IS | Lachsforelle FR | Seeteufel IS | Moules NL | Wolfsbarsch ES | Pulpo ES | Anchovis MOA

- 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.

Kürbismousse-Terrine

Eingelegter Butternut-Kürbis | Kürbisgel | Kürbiskernsorbet | Petersiliencrème

20.50

Tomatengelée

Burrata | Pinienkerne | Basilikum | Fougasse

19.00

Rinds-Markbeinknochen

Swiss-Beef-Tatar | Pommes soufflées | Roquefort Papillon

29.00

Gerösteter Alpenlachs aigu-Style

Mariniertes weißer Rettich | Saiblingsrogen | knuspriger Lauch | fermentierte Äoli | Räucherfisch-Safransud

24.00

Grüne Kopfsalatherzen

Frisée | Brotchips | eingelegte Stachelbeeren | Honig | Nostrano Ziegenkäse

16.00

Soupe

Ratatouille-Crèmesuppe

Basilikum | Grillgemüse-Tatar

14.00

Le pot-au-feu

Rindsbrust & Schweinswurst serviert im Sud

Zart gesiedete Rindsbrust und Schweinswurst im aromatischen Sud serviert mit Kartoffeln | Lauch | Sellerie | Rübli | Meerrettichcrème

38.00

Viande

Coq au Vin in der Gusseisenpfanne

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

33.00

Geschmorte Schweinsbäckchen

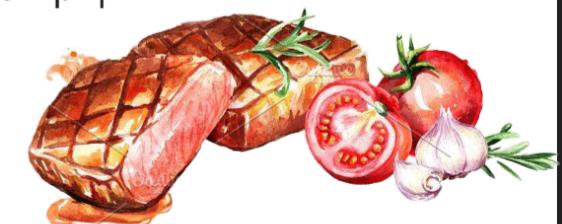
Petersilien-Kapersalat | Rösti-Zwiebel-Kürbisstampf | Speckbohnen

44.00

Schweizer Rindsentrecôte

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

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



Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

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

39.00

Cassoulet du Sud

Geräucherter Bauchspeck | Waadländer Saucisson | weisse Bohnen | Rübli | Stangensellerie | Tomatenwürfel | knusprige Fougasse

38.00



Preise in CHF und inkl. MwSt.

Laktosefrei

Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse