

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 Schokoladencreme | 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 Baumüssen | 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** 29.00
Feigen | geschmorte rote Zwiebeln | Erbsen | Kräuteröl



VEGAN

● **Polenta aux herbes** 26.00
Geschmorte Shiitake Pilze | schwarzer Knoblauch | Schnittlauch | Stangensellerie-Ragout



VEGAN

● **Aubergine à la Corse** 32.00
Hummus | knuspriger Ingwer & Randen Falafel | Pinienkerne | Sojajoghurt-Topping | Artischocken | Granatapfel

VEGAN

● **BBQ-Pulled-Jack** 33.00
Gedämpftes Hefe-Bun | Coleslaw | knusprige Röstzwiebeln | BBQ Sauce | Spicy-Sriracha-Mayo | Süsskartoffel-Fries



VEGAN



«Tradition, die bleibt»

Zuger Bären-Klassiker, die im aigu weiterleben.

Was früher Kult war, ist heute **aigu**!

● **Zürcher Kalbsgeschnetzeltes** 48.00
Glasiertes Markt-Gemüse | Kartoffel-Rösti | Champignons-Rahmsauce 140 Gramm

Original Kalbs-Wienerschnitzel 50.00
Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites | Zitrone | Preiselbeeren 140 Gramm

Zuger Schweins-Cordon bleu 38.00
Kochschinken | Zuger Bergkäse | glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites | Zitrone 200 Gramm



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 Zucchini | 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

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 POL | 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

Soupe

● Französische Zwiebelsuppe

Rindsconsommé | hausgemachtes Brioche | Greyerzer



16.00

● Erbsen-Velouté

● mit Gemüse-Tatar 14.00
mit hausgebeiztem Swiss Lachs 18.00



VEGAN

Viande

● Coq au Vin in der Gusseisenpfanne

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



33.00

● 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 (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

39.00

● Magret de Canard

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

42.00



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Preise in CHF und inkl. MwSt.