Freitag

Menu du jour 26.00

Gebratenes Lachssteak | geschmorter Bimi-Broccoli | Basilikumpesto | Kartoffel-Petersilienstampf

Menu du jour végétarien 23.00

Knusprige Soja-Pfeffer-Nuggets | würzige Currysauce | geschmorter Bimi-Broccoli | Taboulé-Salat

Menu traditionnel 23.00

Poulet-Cordon-bleu | Tomatensauce | Pommes frites | Karotten-Broccoli-Gemüse



Petit dessert – Variation du jour 7.50

Eine feine Auswahl hausgemachter delikater Délices sucrées – ganz nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch wählbar.

Fondue Hütten Zug

Urchig und gmüetlich. Ihre eigene Fondue Hütte ist zurück – **Chääsfondue oder Fondue Chinoise** beim **Park Hotel** Zug.

Täglich bis 30. Dezember 2026

FONDUE HÜTTEN ZUG

Jetzt Ihre Hütte sichern:

Herkunft: Rind – CH/ARG/URY | Ente – FR | Schwein – CH | Poulet – CH | Maispoularde – FR | Lamm – NZ/AUS | Lachs – NOR | Trüffel – IT

áigu
Restaurant & Bar

Menu du Jour

23. – 27. November 2026
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Buffet

Spätherbst zum Löffeln, Schöpfen und Geniessen.

Unser Buffet bringt Abwechslung in die Mittagspause – mit saisonalen Salaten, feinen Antipasti und frisch zubereiteten Begleitern, die perfekt zum Menu du jour passen.

Stellen Sie sich Ihren Teller ganz nach Ihrem Geschmack zusammen und kombinieren Sie, worauf Sie gerade Lust haben. So wird aus dem Mittagsmenu jeden Tag Ihr ganz persönlicher **aigu** Moment.

Tagessuppe vom Buffet zum selber Schöpfen		8.50
Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptgericht		8.50
Für den gesunden z'Mittag, das Buffet als Hauptgang		23.50
Fitnessteller aus der Küche serviert		
mit Pouletbrust	180 Gramm	29.50
mit Rib eye de bœuf suisse	160 Gramm	36.00
mit Rib eye de bœuf suisse	250 Gramm	44.00

Montag

Menu du jour 26.00

Grilliertes Rindsmedaillon im Kräutermantel | Portweinjus |
Herbstgemüse | Pfifferlinge | Schnittlauch-Risotto

Menu du jour végétarien 23.00

Schnittlauch-Risotto | Itener Stundenei | Belper Chnolle |
vanillierte Kürbiskugeln | Kürbisespuma

Menu traditionnel 23.00

Kartoffelrösti | Raclettekäse | Spiegelei | Speck

Dienstag

Menu du jour 26.00

Gebratene Entenbrust | Sauce-Béarnaise-Espuma |
Cremiges Kartoffel-Artischocken-Ragoût |
Broccoli | getrocknete Tomaten

Menu du jour végétarien 23.00

Cremiges Kartoffel-Artischocken-Ragoût |
Ofen-Wurzelgemüse | gebackene Zwiebelringe

Menu traditionnel 23.00

Poulet-Stroganoff | Reis | Randenstreifen | Sauerrahm

Mittwoch

Menu du jour 26.00

Lammfilet mit Kräuterbutter | cremige Polenta |
grüne Bohnen | Rotkohl-Konfit

Menu du jour végétarien 23.00

Im Ofen geschmorte Petersilienwurzel |
Selleriepüree | Rosmarin-Kartoffeln |
Béchamel-Kräuteröl-Nage | Sommertrüffel

Menu traditionnel 23.00

Älplermagronen | Saftschinken | Kartoffelwürfel | Apfelmus

Donnerstag

Menu du jour 26.00

Gebratene Maispoulardenbrust | Süsskartoffelcrème |
glasierte Coco-Bohnen | Röstzwiebeln

Menu du jour végétarien 23.00

Gebackene Aubergine | gebackene Minz-Falafel |
Süsskartoffelcrème | Tahini-Dip | glasierte Coco-Bohnen

Menu traditionnel 23.00

Rindshackbraten | Erbsen-Rüebli-Gemüse | Kartoffelstock |
Pfefferrahmsauce