

Freitag

Menu du jour 25.00

Grilliertes Lachsteak | Rosmarin-Bramata | Ratatouille | Blumenkohl

Menu du jour végétarien 22.00

Pochiertes Ei | Rosmarin-Bramata | Ratatouille | Blumenkohl | weisser Spargel

Menu traditionell 22.00

Rindshackbraten | Bärlauch-Kartoffelstock | glasiertes Frühlingsgemüse

Rind - CH/ARG/PRY | Schwein - CH | Poulet - CH | Maispoulet - FR | Lamm - NZ/AUS | Lachs - NOR | Trüffel - IT



Petit dessert – Variation du jour 6.50

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

aigu

Restaurant & Bar

Menu du Jour

13. – 17. April 2026
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Buffer

Frühling auf dem Teller.

Unser reichhaltiges Buffet bringt im April frische Farben und feine Aromen zusammen – von würzigen Antipasti bis zu knackigen Salaten.

Wählen Sie nach Lust und Laune und kreieren Sie Ihren persönlichen Lieblingsteller.

Tagessuppe vom Buffet zum selber Schöpfen 7.50

Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptgericht 7.50

Für den gesunden z'Mittag, das Buffet als Hauptgang 22.50

Fitnesssteller aus der Küche serviert

mit Pouletbrust	180 Gramm	29.50
mit Rindsentrecôte	160 Gramm	36.00
mit Rindsentrecôte	250 Gramm	44.00

Montag

Menu du jour 25.00

Gebratenes Lachsteak | grüner Spargel | Bärlauchpesto |
Gurken-Kartoffelsalat

Menu du jour végétarien 22.00

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise | Schnittlauchkartoffeln

Menu traditionell 22.00

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art | Marktgemüse |
Kartoffelrösti

Dienstag

Menu du jour 25.00

Filet vom Luzerner Freilandschwein | Sauce-Béarnaise-
Espuma | cremiges Kartoffel-Artischocken-Ragout |
getrocknete Tomaten

Menu du jour végétarien 22.00

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

Menu traditionell 22.00

Äplermagronen | Kartoffelwürfel | Röstzwiebeln | Apfelmus

Mittwoch

Menu du jour 25.00

Lamm-Entrecôte mit Gremolata | cremige Polenta |
grüner Spargel

Menu du jour végétarien 22.00

Grüner Spargel | Selleriepurée | Rosmarinkartoffeln |
Trüffel

Menu traditionell 22.00

Rinds-Meatballs | Pfefferrahmsauce | Kartoffelpurée |
Karotten-Erbсен-Gemüse

Donnerstag

Menu du jour 25.00

Gebratene Maispouardenbrust | Süsskartoffelcrème |
glasierte Coco-Bohnen

Menu du jour végétarien 22.00

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

Menu traditionell 22.00

Knusprige Kartoffelrösti | Spiegelei | Raclettekäse | Speck