

Park Hotel Room Service

Liebe Gäste

Geniessen Sie köstliche Speisen und erfrischende Getränke bequem in Ihrem Zimmer! Wählen Sie aus unserer vielfältigen Auswahl und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen, ganz ohne das Zimmer verlassen zu müssen.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere Kreationen direkt ins Zimmer zu bringen und Ihnen einen entspannten Aufenthalt zu ermöglichen.

Direktwahl Tel. 4747

Montag bis Sonntag

06.30 Uhr bis 10.00 Uhr	Frühstück
11.45 Uhr bis 21.30 Uhr	Snack-Karte

Zuschlag für Room Service

CHF 15.00 pro Essenslieferung
CHF 7.50 pro Getränkelieferung



aigu
Restaurant & Bar

Spécialité

Diese Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen. Ob zu einem Glas Wein, Cocktail oder einfach für den kleinen Hunger.

● Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

120 Gramm

28.00



● Tomate cœur de bœuf

Ochsenherz-Tomate | Cantaloupe-Melone | rote Zwiebeln | Burrata | Pfefferminze | Basilikum

16.00

● Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | Sardellenfilets | schwarze Oliven

20.00

● Pissaladière Vegi

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

18.00

Flammkuchen

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Rucola

18.00



● Flammkuchen-Vegi

Tomaten | Zucchini | Paprika | Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebeln

18.00



● **Croque Monsieur aïgu Style**

Soft-Schinken | Gruyère | Dijonsenf

4 Toast triangle 15.50

2 Toast triangle 9.00

Croque Monsieur Pastrami Style

Pastrami | Camembert | Basilikum-Pesto

4 Toast triangle 17.50

2 Toast triangle 10.00

● **Croque Monsieur Vegi**

Vegi mit Gruyère | Spiegelei | Avocado-Tomatenslice

4 Toast triangle 13.50

2 Toast triangle 8.50

● **Apéroplatte**

Zuger Bergkäse | Bündner Rohschinken | Salsiz | Trockenfleisch |
geräucherter roher Speck | Essig-Gemüse

36.00



aïgu
Restaurant & Bar

Classique

Caesar Salad

Mini Lattich | Schweizer Poulet | Speck | Sardellenfilets |
Croûtons | Parmesandressing
ohne Poulet

28.00

22.00

Carpaccio de poulpe

Pulpo | geflämmt Orangenfilets | geräuchertes Olivenöl |
Limonen | grüne Olivencreme | Sauerampferkresse



29.00

Klassisches Tatar

Rindstatar | Brioche-Toast | Cornichons | Silberzwiebeln | Kapern

70 Gramm

22.00

140 Gramm

29.00

Club-Ciabatta

Gebratene Pouletbrust | Avocado | gebratener Speck | Spiegelei |
Sauce Tartare | grobkörniger Senf | Tomate | Eisbergsalat



24.50

Original Kalbs-Wiener Schnitzel

Glasiertes Markt-Gemüse | Zitrone | Preiselbeeren | Pommes Frites

140 Gramm

50.00

Brioche Cheeseburger

Rind | BBQ-Sauce | süss-saure Gurken | knusprige Zwiebelringe |
Spiegelei | Bacon | Cheddar |

Vegi Burger

Gebackenes Blumenkohl-Käse-Patty | Gurken-Riata | Burrata | Guacamole |
Rucola | Basilikum-Pesto



26.00

22.00

Pommes

Pommes frites

Süsskartoffel Fries

Ketchup oder Mayo

Herkunft:

- o **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Geflügel SVN | Wurstwaren CH/IT
- o **Fisch:** Sardellen Mittlerer Ostatlantik
- o **Gemüse & Salat:** Mundo in Rothenburg
- o Laktosefrei
- o Glutenfrei; ausser Brote



8.50

9.50

Dessert

Coupe aigu

Eingelegte Birne | Gelée vom Calvados | Vanilleglacé | Schokoladenmousse

15.00

Coupe du Chocolatier

Vanilleglacé | hausgemachte Schokoladensauce | Schokoladenchips | Rahm

14.00

Waldbeeren Coupe

Warme Waldbeeren | Fior di Latte | Rahm

14.00

Coupe Romanoff

Frische Erdbeeren | Vanilleglacé | weisse Crispy-Perlen | Rahm

16.00

Coupe Bananen-Splitt

Vanilleglacé | Schokoladensauce | karamellisierte Bananen | Browniecubes

15.50

Glace-Aromen

Vanille-Dream | Swiss Chocolate | Caramelita | Cookies & Caramel |
Pistachio | Espresso Croquant | Raspberry-Strawberry |
Passionsfrucht-Mango | Lemon-Lime | Blueberry Cheesecake

- Kugelpreis
- Rahm

Preise in CHF und inkl. MwSt.



5.00
2.00