

Spécialité



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

● Falsche Schnecken

120 Gramm 28.00

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

Knusprige Choux mit Comté Fromage

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



18.00

● 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



● Apéroplatte

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



36.00

Club-Ciabatta

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

24.50

● 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

aïgu
Restaurant & Bar

Classique

Caesar Salad

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

28.00



22.00

● Gerösteter Alpen-Lachs aigu-Style

Marinierter weisser Rettich | Saiblingsrogen | knuspriger Lauch
fermentierte Aïoli | Räucherfisch-Safran-Sud

24.00

● Klassisches Tatar

● Rindstatar | Brioche-Toast | Cornichons | Silberzwiebeln | Kapern

70 Gramm 22.00

140 Gramm 29.00

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

aigu Nuggets

Knusprige Poulet-Nuggets in Panko gebraten | Spicy-Sriracha-Mayo



200 Gramm

14.00

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

Laktosefrei

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

13.00

Waldbeeren Coupe

Warme Waldbeeren | Fior di Latte | Rahm

14.00

Coupe Romanoff

Frische Erdbeeren | Vanilleglacé | weisse Crispy-Perlen | Rahm

15.50

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
1.80