

Freitag

Menu du jour

25.00

Knusprige Goldbrasse | Safran-Trofie |
Zitronen-Olivenöl-Emulsion | Pfifferlinge |
Datterino-Tomaten

Menu du jour végétarien

22.00

Safran-Trofie | Zitronen-Olivenöl-Emulsion |
Pfifferlinge | Datterino-Tomaten | Baby-Spinat

Menu traditionell

22.00

Papet vaudois | Kartoffeln | Lauch | Saucisson

Rind- PY/UY/CH | Kalb- CH | Schwein- CH | Lamm- NZ/AUS |
Lachsforelle- IT | Goldbrasse- GR | 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

2. – 6. März 2026

ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Bufferet

März-Zeit ist Frische-Zeit! Verführen Sie Ihre Sinne an unserem
reichhaltigen Buffet: Von würzigen Antipasti bis zu fangfrischen Salaten
erwartet Sie eine bunte Vielfalt.

Stellen Sie sich Ihren persönlichen Lieblingsteller zusammen und lassen
Sie es sich schmecken!

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

Sautierte Lammfilets | Weisswein-Risotto |
Bohnen-Chorizo-Cassoulet

Menu du jour végétarien 22.00

Weisswein-Risotto | pochiertes Ei | grüner Spargel |
Winter-Trüffel | Sauce Bérnaise Espuma

Menu traditionell 22.00

Geschmorter Fleischvogel |
Erbsen-Karottengemüse | Weisswein-Risotto

Dienstag

Menu du jour 25.00

Gebratene Lachsforelle Müllerin Art |
Petersilien-Kartoffeln | Romanesco | Mandelbutter

Menu du jour végétarien 22.00

Pfeffer-Aubergine | Safran-Reis | gerösteter Broccoli

Menu traditionell 22.00

Gebackener Fleischkäse | Spiegelei | Kartoffelsalat

Mittwoch

Menu du jour 25.00

Schweinsfilet | getrüffelter Kohlrabi |
Schnittlauch-Kartoffelstock | grillierte Zucchini

Menu du jour végétarien 22.00

Getrüffelter Kohlrabi | grillierte Zucchini |
Schnittlauch-Kartoffelstock | Kartoffelchips

Menu traditionell 22.00

Tomaten-Quiche | bunte Blattsalate

Donnerstag

Menu du jour 25.00

Grilliertes Rindshuftsteak | BBQ-Jus |
Süsskartoffel-Pommes | grüner Spargel

Menu du jour végétarien 22.00

Steinpilz-Ravioli | Carciofini |
getrocknete Tomaten | Taschaska Oliven

Menu traditionell 22.00

Kalbs-Hacktätschli | Karoffelpurée | Erbsli & Rüebl