

Freitag

Menu du jour

25.00

Gebrautes Lachsteak | grüner Spargel | Bärlauchpesto |
Kartoffel-Gurken-Salat

Menu du jour végétarien

22.00

Gemüse-Curry | Falafel | Basmatireis | Naanbrot

Menu traditionnel

22.00

Rindshackbraten | Erbsen-Rüebli-Gemüse |
Kartoffelstock | Pfefferrahmsauce

Rind- CH/ARG/URY | Schwein- CH | Poulet- CH | Mais-Poulet- 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

25. – 29. Mai 2026

ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Buffer

Frühling auf dem Teller.

Unser reichhaltiges Buffet bringt im Mai 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

Pfingstmontag geöffnet

Auch am Pfingstmontag sind wir gerne für Sie da und verwöhnen Sie mit unserer à-la-carte-Auswahl sowie unserer saisonalen Tageskarte. Freuen Sie sich auf feine Frühlingserichte, liebevoll zubereitete Klassiker und leichte, frische Kreationen aus unserer Küche.

Ob zum gemütlichen Mittagessen, zum genussvollen kurzen Lunch oder für einen entspannten Feiertagsbesuch — wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unsere Küche empfiehlt Ihnen an diesem Tag ausgewählte Gerichte aus der Tageskarte und à la carte.

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

Wurst-Käse-Salat garniert | Rüeblisalat | Gurkensalat | Tomatenecken | Blattsalat | gekochtes Ei | rote Zwiebelringe

Mittwoch

Menu du jour 25.00

Lamm-Entrecôte mit Gremolata | cremige Polenta | grüne Bohnen

Menu du jour végétarien 22.00

grüner Spargel | Selleriepüree | Rosmarin-Kartoffeln | Trüffel

Menu vital 22.00

Tomaten-Linsen-Curry | Koriander | geräucherter Tofu | geröstete Ofen-Rüebli | Chimichurri-Dip

Donnerstag

Menu du jour 25.00

Gebratene Entenbrust | Gewürz-Couscous | Merlot-Jus | junges Gemüse

Menu du jour végétarien 22.00

Gewürz-Couscous | junges Gemüse | Spinat | gerösteter Blumenkohl

Menu vital 22.00

Zander mit Rosmarin-Honig-Glasur | Artischocken | gedämpfter Safranreis