

Dessert

Petit dessert – Variations du jour

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



6.50

Crêpes Suzette à la façon aigu

Orange | Blutorange | Shisokresse



17.00

VEGAN

Tonkabohnen-Quittenschnitte

Ingwer | Rotweinglacé | Blattgold | Quitte | Atsina

16.00

Soufflé au grenade

Granatapfel | Lotusblüte | Krokant | Gelée

16.50



Gönnen Sie sich eine unserer verführerischen **Coupes Glacées** – einfach nach der Karte fragen!

Assiette de Fromages von der Käserei Jumi

Mit schwarzen Baumüssen | Feigensenf | Früchtebrot

- 3 Sorten:
- 5 Sorten:

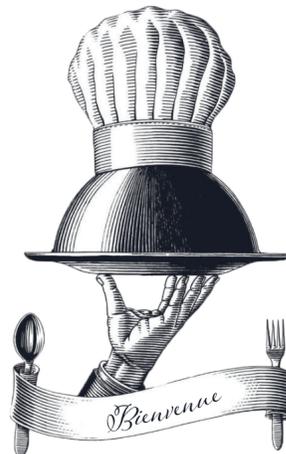


18.00

23.00

aigu Journal

6e Édition



aigu – Akzente, die man schmeckt

aigu – gesprochen [e:gy], wie der französische **Accent aigu**. Er gibt Buchstaben den besonderen Klang. Und uns den Ansporn, kulinarisch genau diesen Akzent zu setzen. Unsere Küche verbindet ehrliche Schweizer Tradition mit einer Prise südfranzösischer Finesse.

Lust auf einen neuen Genuss-Akzent?

Von herzhaften Sommer- & Herbstklassikern bis zu kreativen veganen Kombinationen – unsere Gerichte überraschen mit viel Charakter und dem gewissen **aigu**.

Und falls Sie noch nach der passenden Idee für Ihre Team- oder Weihnachtsfeier suchen: Fragen Sie uns. Wir sorgen für den kulinarischen Akzent, der im Gedächtnis bleibt.

Bon appétit – und bis an die nächste **aigu** Jam Session!

Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team

«Vegan & voller Geschmack»

Bewusst geniessen... ohne Verzicht, aber mit dem gewissen aigu.

VEGAN

Süsskartoffel-Gnocchi

Randen | Schwarzwurzeln | Basilikumöl



29.00

VEGAN

Kräuterrisotto

Geschmorter Ofen-Kürbis | schwarzer Knoblauch | Peperoni-Sauce | geröstete Kürbiskerne



26.00

VEGAN

Grünes Linsen-Daal-Curry

Buntes Gemüse | knuspriger Ingwer & Randen Falafel | Sojajoghurt-Topping | Tandoori Naanbrot

32.00

VEGAN

BBQ-Pulled-Jack

Gedämpftes Hefe-Bun | Coleslaw | knusprige Röstzwiebeln | BBQ Sauce | Spicy-Sriracha-Mayo | Süsskartoffel-Fries



33.00



«Tradition, die bleibt»



Zuger Bären-Klassiker, die im aigu weiterleben.

Was früher Kult war, ist heute **aigu**!



Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Glasiertes Markt-Gemüse | Kartoffel-Rösti | Champignons-Rahmsauce

140 Gramm

48.00

Original Kalbs-Wienerschnitzel

Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites | Zitrone | Preiselbeeren

140 Gramm

50.00

Zuger Schweins-Cordon bleu

Kochschinken | Zuger Bergkäse | glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites | Zitrone

200 Gramm

38.00

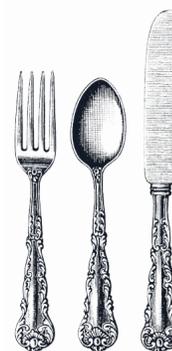


Laktosefrei

Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse



Bon appétit



Spécialité

 Diese Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen, zum Aperitif oder als Vorspeise.

- Weinberg-Schnecken im Gusseisentopf**
 Auf Heu angeräuchert | Kräuterbutter | knusprige Fougasse

6 Stück	19.50
12 Stück	38.00


- Falsche Schnecken**
 Rindsfiletwürfel | Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse 120 Gramm

	28.00
--	-------


- Choux croustillant au Comté**
 Gefüllte Windbeutel mit würzigem Comté Kuhmilch-Hartkäse | pikanter Tomaten-Coulis | knusprige Fougasse

	18.00
--	-------
- Pissaladière Vegi**
 Karamellisierte Zwiebeln | Antipasti Zucchini | Auberginen | getrocknete Tomaten | Oliven

	18.00
--	-------
- Pissaladière**
 Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets

	20.00
--	-------



Moules & frites



32.00

- Moules à la Marinière**
 Muscheln | Weisswein-Gemüse-Sud
 Knoblauch | Petersilie |
 hausgemachte Speck-Mayonnaise |
 Pommes frites

Poisson



- Bouillabaisse** 45.00
 Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille |
 Rüeblli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche
- Lotte Provençale au Roquefort** 48.00
 Seeteufel | Pastinakenpurée | Blattspinat | Roquefort | Trauben
 geröstete Baumnüsse | Verjus-Beurre blanc
- Bar & Poulpe sur un risotto safrané** 45.00
 Wolfsbarsch & Pulpo | Safran-Risotto | gebratener Mini-Lattich |
 Sprossen-Broccoli | Harissa-Relish | Senfsaat-Jus

Deklarationen

- **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Speck CH | Kochschinken CH | Weinbergsschnecken FR
- **Fisch:** Lachs NOR | Zander RUS | Saibling IS | Lachsforelle FR | Seeteufel IS | Moules NL | Wolfsbarsch ES | Pulpo ES | Anchovis MOA
- **Gemüse, Salat & Trüffel:** Mundo Rothenburg CH | Trüffel IT |
- **Backwaren:** Brioche CH/DE | alle weiteren Brote CH

Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie höflich, sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden im Service zu informieren.

Entrée

- Kurbismousse-Terrine** 20.50
 Eingelegter Butternut-Kürbis | Kürbisgel |
 Kürbiskernsorbet | Petersiliencreme
 
- Tomatengelée** 19.00
 Burrata | Pinienkerne | Basilikum | Fougasse
- Rinds-Markbeinknochen** 29.00
 Swiss-Beef-Tatar |
 Pommes soufflées | Roquefort Papillon
- Gerösteter Alpenlachs aigu-Style** 24.00
 Marinierter weisser Rettich | Saiblingsrogen | knuspriger Lauch |
 fermentierte Aioli | Räucherfisch-Safransud
- Grüne Kopfsalatherzen** 16.00
 Frisée | Brotchips | eingelegte Stachelbeeren |
 Honig | Nostrano Ziegenkäse
 

Soupe

- Ratatouille-Crèmesuppe** 14.00
 Basilikum | Grillgemüse-Tatar

Le pot-au-feu

- Rindsbrust wie daheim – im Sud geschmort** 38.00
 Zart gesiedete Rindsbrust
 Kartoffeln | Lauch | Sellerie |
 Rüeblli | Meerrettichcreme



Viande

- Coq au Vin in der Gusseisenpfanne** 33.00
 Schweizer Poulet | geschmortes Gemüse | Champignons |
 Perlzwiebeln | knuspriger Speck | Kartoffelpurée mit Jus-Seeli
- Geschmorte Schweinsbäckchen** 44.00
 Petersilien-Kapernsalat | Röstzwiebel-Kürbisstampf |
 Speckbohnen
- Schweizer Rindsentrecôte**
 Würzige Kräuterbutter | Ofen-Gemüse |
 gebratene Champignons | Schnittlauch | Pommes

• Petit appétit:		160 Gramm	40.00
• Grand appétit:		250 Gramm	49.00


- Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli** 39.00
 Geschmortes Ofen-Gemüse | kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln |
 geräucherte Haussauce (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)
- Cassoulet du Sud** 38.00
 Geräucherter Bauchspeck | Waadtländer Saucisson |
 weisse Bohnen | Rüeblli | Stangensellerie | Tomatenwürfel |
 knusprige Fougasse
 

Preise in CHF und inkl. MwSt.

 Laktosefrei

 Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse