

Dessert

Moelleux d’amande 16.50
Mandelgebäck | Maracuja-Yuzugel | crèmeux blanc |
Baileys-Espuma | Schokoladenglacé

Opéra moderne 16.50
Schoko-Kaffee-Ganache | Biskuit|
Honig-Zitronen-Ingwerglacé

Cheesecake basque 15.50
Eingelegte Zwetschgen | Portwein | Zimt | Anis
weisse Schoko-Streusel

Granny blanche 16.00
Geraffelter, marinerter Granny Smith Apfel |
Mandelstreusel | Gurkensorbet | Selleriegelée |
Tequila-Granité



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

Assiette de Fromages von der Käserei Jumi

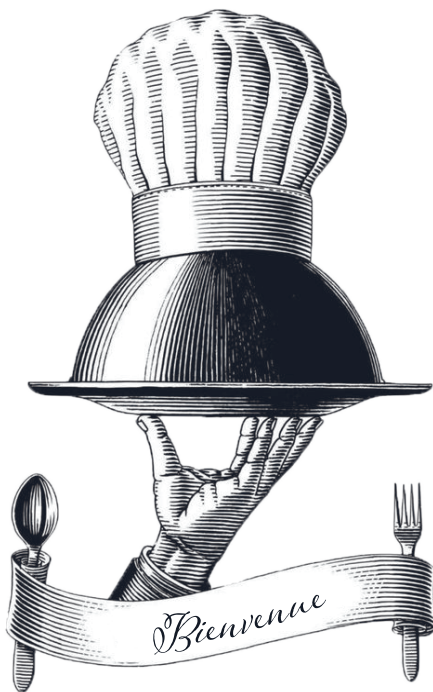
Mit schwarzen Baumnüssen |
Feigensenf | Früchtebrot

- 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 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!

Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team

«Vegan & voller Geschmack»

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

Süsskartoffel-Gnocchi 29.00
Randen | Schwarzwurzeln |
Basilikumöl



Kräuterrisotto 26.00
Geschmorter Ofen-Kürbis | schwarzer Knoblauch |
Peperoni-Sauce | geröstete Kürbiskerne



Grünes Linsen-Daal-Curry 32.00
Buntes Gemüse | knuspriger Ingwer & Randen Falafel |
Sojajoghurt-Topping | Tandoori Naanbrot

BBQ-Pulled-Jack 33.00
Gedämpftes Hefe-Bun | Coleslaw |
knusprige Röstzwiebeln | BBQ Sauce |
Spicy-Sriracha-Mayo | Süsskartoffel-Fries



«Tradition, die bleibt»

Zuger Bären-Klassiker, die im aigu weiterleben.
Was früher Kult war, ist heute **aigu**!

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 48.00
Glasiertes Markt-Gemüse | Kartoffel-Rösti |
Champignons-Rahmsauce 140 Gramm

Original Kalbs-Wienerschnitzel 50.00
Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites |
Zitrone | Preiselbeeren 140 Gramm

Zuger Schweins-Cordon bleu 38.00
Kochschinken | Zuger Bergkäse
glasiertes Markt-Gemüse |
Pommes frites | Zitrone 200 Gramm

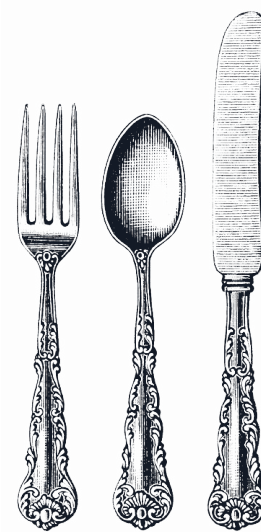


Laktosefrei

Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse



Bon appétit



Entrée

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
12 Stück



19.50
38.00

● Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse
120 Gramm

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

Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille | Rüebli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche

● Lotte Provençale au Roquefort

Seeteufel | Pastinakenpurée | Blattspinat | Roquefort | Trauben geröstete Baumnüsse | Verjus-Beurre blanc

● Bar & Poulpe sur un risotto safrané

Wolfsbarsch & Pulpo | Safran-Risotto | gebratener Mini-Lattich | Sprossen-Broccoli | Harissa-Relish | Senfsaat-Jus



45.00

48.00

45.00

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.



Kürbismousse-Terrine

Eingelegter Butternut-Kürbis | Kürbisgel | Kürbiskernsorbet | Petersiliencreme

20.50

● Tomatengelée

Burrata | Pinienkerne | Basilikum | Fougasse

19.00

● Rinds-Markbeinknochen

Swiss-Beef-Tatar | Pommes soufflées | Roquefort Papillon



29.00

● Gerösteter Alpenlachs aigu-Style

Marinierter weisser Rettich | Saiblingsrogen | knuspriger Lauch | fermentierte Aioli | Räucherfisch-Safransud

24.00

● Grüne Kopfsalatherzen

Frisée | Brotchips | eingelegte Stachelbeeren | Honig | Nostrano Ziegenkäse

16.00



Soupe



Ratatouille-Crèmesuppe

Basilikum | Grillgemüse-Tatar

14.00

Le pot-au-feu

● Rindsbrust & Schweinswurst serviert im Sud

Zart gesiedete Rindsbrust und Schweinswurst im aromatischen Sud serviert mit Kartoffeln | Lauch | Sellerie | Rüebli | Meerrettichcreme

38.00



Viande

● Coq au Vin in der Gusseisenpfanne

Schweizer Poulet | geschmortes Gemüse | Champignons | Perlzwiebeln | knuspriger Speck | Kartoffelpurée mit Jus-Seeli

33.00

● Geschmorte Schweinsbäckchen

Petersilien-Kapernsalat | Röstzwiebel-Kürbisstampf | Speckbohnen

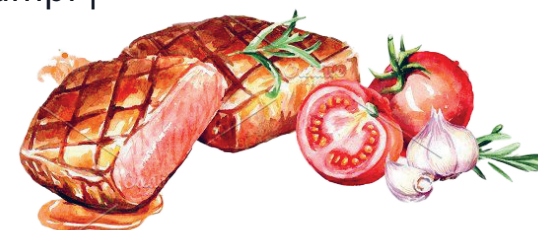
44.00

● Schweizer Rindsentrecôte

Würzige Kräuterbutter | Ofen-Gemüse | gebratene Champignons | Schnittlauch | Pommes

- Petit appétit: 160 Gramm
- Grand appétit: 250 Gramm

40.00
49.00



● Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

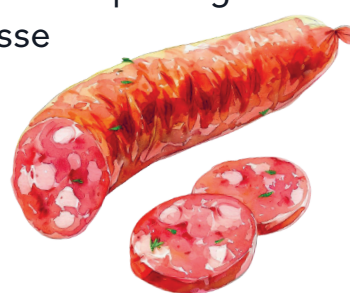
Geschmortes Ofen-Gemüse | kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln | geräucherte Haussauce (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

39.00

● Cassoulet du Sud

Geräucherter Bauchspeck | Waadtländer Saucisson | weisse Bohnen | Rüebli | Stangensellerie | Tomatenwürfel | knusprige Fougasse

38.00



Preise in CHF und inkl. MwSt.



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse