

Dessert

Moelleux d’amande 16.50
Biscuit moelleux aux amandes | gel maracuja-yuzu |
crèmeux blanc | espuma au Baileys | glace au chocolat

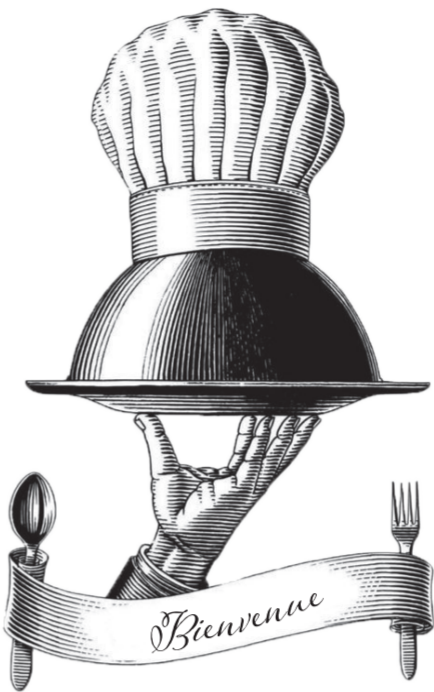
Opéra moderne 16.50
Ganache chocolat-café| biscuit
glace miel-citron-gingembre

Cheesecake basque 15.50
Pruneaux marinés | porto | cannelle | anis
streusel au chocolat blanc

Granny blanche 16.00
Pomme Granny Smith râpée et marinée |
streusel aux amandes | sorbet au concombre |
gelée de céleri | granité à la tequila

Assortiment de la fromagerie Jumi 18.00
Fromages affinés | noix noires |
moutard aux figues | pain aux fruits
23.00

aigu Journal 6e édition



aigu – Des accents qui se goûtent

aigu – se prononce [e:gy],
comme l’accent aigu en français.
Il donne aux lettres une sonorité
particulière – et nous inspire à mettre
exactement ce même accent dans notre
cuisine. Notre table marie la tradition
suisse authentique à une pointe
de finesse du sud de la France.

Envie d’un nouvel accent gourmand ?
Des classiques d’automne savoureux aux créations véganes
inventives, nos plats surprennent par leur caractère affirmé et
ce petit je-ne-sais-quoi à l’aigu.

Et si vous cherchez encore l’idée idéale pour votre prochain
événement professionnel, une sortie d’équipe ou une
fête de famille privée : Contactez-nous.
Nous apporterons l’accent culinaire qui marquera les esprits.

Bon appétit !

Votre équipe du aigu Restaurant & Bar

«Vegan, riche en saveur»

Savourez en conscience. sans rien sacrifier.
mais avec ce petit quelque chose
en plus : à l’aigu..

Gnocchis de patate douce 29.00
Betterave rouge | salsifis noirs |
huile de basilic

Risotto aux herbes 26.00
Courge rôtie au four | ail noir |
sauce aux poivrons | graines de courge grillées

Curry de lentilles vertes façon dal 32.00
Légumes variés | falafel croustillant betterave & gingembre |
topping au yaourt de soja | pain naan tandoori

Jackfruit effiloché façon BBQ 33.00
Brioche vapeur | coleslaw |
oignons frits croustillants | sauce BBQ |
mayonnaise épicée Sriracha |
frites de patate douce



«Une tradition qui perdure»

Classiques du Bären de Zoug qui vivent désormais à l’aigu.
Ce que était culte hier est aujourd’hui... aigu !

Émincé de veau à la zurichois 48.00
Légumes du marché glacés | rösti de pommes de terre |
sauce à la crème et aux champignons 140 Gramm

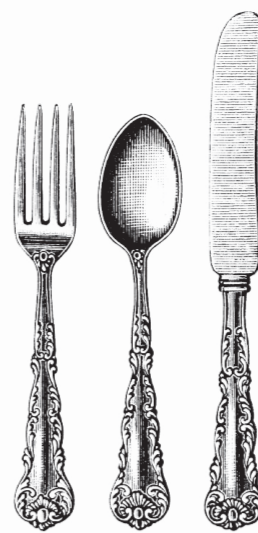
Véritable escalope viennoise de veau 50.00
Légumes du marché glacés | pommes frites |
citron | airelle 140 Gramm

Cordon bleu zougais de porc 38.00
Jambon cuit | fromage de montagne zougais |
légumes du marché glacés |
pommes frites | citron 200 Gramm





Bon appétit



Spécialité



Ces plats sont parfaits à partager, en apéritif ou en entrée.

Escargots des vignes en cocotte

Fumés sur foin | beurre aux herbes | fougasse croustillante

6 pièces 19.50
12 pièces 38.00



Escargots revisités

Dés de filet de boeuf | gratinés au beurre aux herbes | fougasse croustillante

120 grammes 28.00

Choux croustillants au fromage Comté

Choux salés garnis de fromage affiné au lait de vache | coulis de tomate relevé | fougasse croustillante

18.00



Pissaladière Végé

Oignons caramélisés | courgettes marinées façon antipasti | aubergines | tomates séchées | olives

18.00

Pissaladière

Oignons caramélisés | olives noires | filets d'anchois

20.00



Moules & Frites

32.00



Moules à la marinière

Moules | bouillon de légumes au vin blanc parfumé | ail | persil | mayonnaise maison au lard

Poisson

Bouillabaisse

Saumon | sandre | omble chevalier | truite saumonée | sauce rouille | carottes | poireau | céleri | pommes de terre | brioche croustillante

45.00

Lotte provençale au Roquefort

Lotte | purée de panais | épinards en feuilles | Roquefort | raisins | noix grillées | beurre blanc au verjus

48.00

Bar & poulpe sur risotto safrané

Bar & poulpe | risotto au safran | mini-laitue braisée | brocoli germé | relish harissa | jus aux graines de moutarde

45.00



Déclarations

- **Viande:** Bœuf CH | Veau CH | Porc CH | Poulet CH | Lard CH | Jambon cuit CH | Escargots des vignes FR
- **Poisson:** Saumon NOR | Sandre RUS | Omble chevalier IS | truite saumonée FR | Lotte IS | Moules NL | Bar ES | Poulpe ES | Anchois MOA
- **Légumes, salades & truffe:** Mundo Rothenburg CH | Truffe IT
- **Boulangerie:** Brioche CH/DE | tous les autres pains CH

Allergènes et intolérances: Nous vous prions de bien vouloir adresser à notre personnel de service pour toute information.

Entrée



Terrine mousse de courge

Courge butternut marinée | gel de courge | sorbet aux graines de courge | crème de persil

20.50

Gelée de tomate

Burrata | pignons de pin | basilic | fougasse

19.00

Os à moelle de bœuf

Tartare de bœuf suisse | pommes soufflées | Roquefort papillon

29.00



Saumon des Alpes rôti – façon aigu

Radis blanc mariné | Œufs de saumon de fontaine | poireau croustillant | aioli fermenté | bouillon safrané de poisson fumé

24.00

Cœurs de laitue verte

Frisée | chips de pain | groseilles à maquereau marinées | miel | fromage de chèvre Nostrano

16.00



Soupe



Velouté de ratatouille

Basilic | tartare de légumes grillés

14.00

Le pot-au-feu

Poitrine de bœuf & saucisse de porc servies en bouillon

Poitrine de bœuf mijotée dans son bouillon | saucisse de porc | Pommes de terre | poireau | céleri | carottes | crème au raifort

38.00



Viande

Coq au vin en cocotte

Poulet suisse | légumes braisés | champignons | oignons grelots | lard croustillant | purée de pommes de terre avec petit jus

33.00

Joues de porc braisées

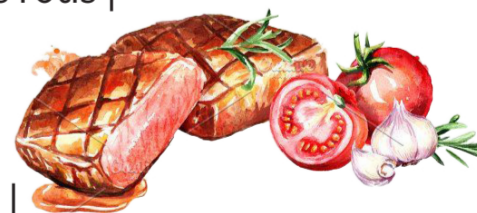
Salade de persil et câpres | purée potiron-oignons rôtis | haricots au lard

44.00

Entrecôte de bœuf suisse

Beurre aux herbes aromatiques | légumes au four | champignons poêlés | ciboulette | pommes frites

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



Poulet fermier entier de l'Alpstein, rôti et croustillant

Légumes au four braisés | petites pommes de terre rôties au romarin | sauce maison fumée (préparation env. 20 minutes)

39.00

Cassoulet du Sud

Poitrine de porc fumée | caucisson vaudois | haricots blancs | carottes | céleri branche | dés de tomate | fougasse croustillante

38.00



Prix en CHF et TVA incl.



Sans lactose



Sans gluten ; sauf pains & fougasse