

Dessert

Tartelette sablée à la crème pâtissière

Sorbet cassis | crème vanille | confiture cassis & quetsche



16.50

Gâteau au fromage blanc

Espuma framboise | streusel au chocolat | tuile



15.50

Fôret-Noire

Crème au chocolat blanc | sphère au kirsch | sponge au chocolat

16.50

La poire rencontre l'ananas

Espuma aux agrumes | mousse poire & noix ananas mariné au thym



16.00

VEGAN

Laissez-vous tenter par l'une de nos coupes glacées - demandez simplement la carte !

Assiette de fromages de la fromagerie Jumi

Avec noix noires | moutarde aux figues | pain aux fruits



18.00

• 3 sortes:
• 5 sortes:

23.00

«Vegan & plein de goût»

Savourez en pleine conscience sans renoncer, mais avec ce petit quelque chose d'aigu.

Gnocchi de pommes de terre

Figues | oignons rouges confits | petits pois | huile aux herbes



29.00

VEGAN

Polenta aux herbes

Shitakés braisés | ail noir | ciboulette | ragoût de céleri branche



26.00

VEGAN

Aubergine à la corse

Houmous | falafels croustillants au gingembre & à la betterave | pignons de pin | topping au yaourt de soja | artichauts | grenade

32.00

VEGAN

BBQ-Pulled-Jack

Pain bun brioché vapeur | coleslaw | oignons frits croustillants | sauce BBQ | mayo sriracha épicee | frites de patate douce



33.00

VEGAN

aigu Journal

7ème édition



aigu - des accents qui fleurissent

aigu - prononcé [e:gy].

Comme l'accent qui donne à un mot tout son sens, notre nouvelle carte propose des impulsions culinaires qui disent au revoir à l'hiver et célèbrent le réveil de la nature.

Des classiques réconfortants aux compositions véganes fraîches et créatives - nos nouveaux plats surprennent par leur caractère et ce petit quelque chose d'aigu.

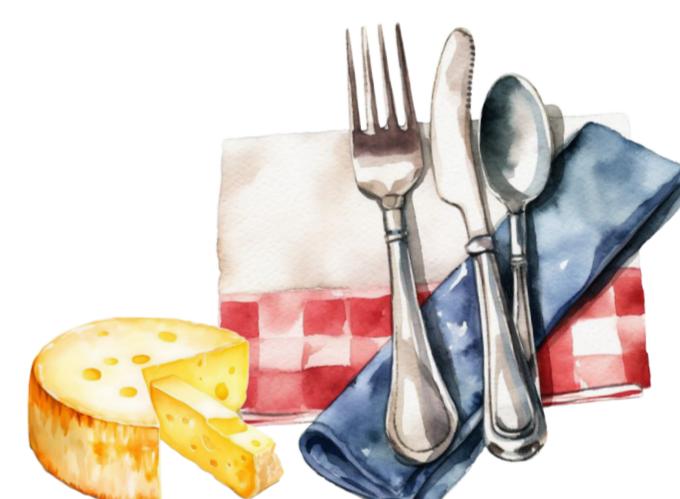
Laissez-vous inspirer par des accents de saveurs qui célèbrent l'éveil de la saison.

Vous cherchez l'idée idéale pour votre prochain événement d'entreprise, team event ou une fête de famille ?

Contactez-nous. Nous apportons l'accent culinaire qui reste durablement en mémoire.

Bon appétit!

Votre équipe aigu Restaurant & Bar



«Une tradition qui dure»

Les classiques du Bären de Zug continuent de vivre au aigu.

Ce qui était culte autrefois, c'est aigu aujourd'hui !

Émincé de veau à la zurichoise

48.00

Légumes du marché glacés | rösti de pommes de terre | sauce aux champignons à la crème
140 Gramm

Escalope viennoise de veau (originale)

50.00

Légumes du marché glacés | frites | citron | aïrelles
140 Gramm

Cordon bleu de porc zugois

38.00

Jambon cuit | fromage de montagne de Zug | légumes du marché glacés | frites | citron
200 Gramm



Sans lactose

Sans gluten, à l'exception des pains et de la fougasse.

Bon appétit



Spécialité



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

Escargots de vigne en cocotte en fonte

Fumés sur foin | beurre aux herbes |
fougasse croustillante 6 pièces
12 pièces

19.50
38.00



Faux escargots

Dés de filet de bœuf | gratinés au beurre |
fougasse croustillante 120 grammes

28.00

Pissaladière végé

Oignons caramélisés | courgette antipasti |
aubergine | tomates séchées | olives

18.00



Pissaladière

Oignons caramélisés |
olives noires | filets d'anchois

20.00

Soupe



16.00

Soupe à l'oignon

Consommé de bœuf | brioche maison | gruyère



Velouté de petits pois

avec tartare de légumes 14.00
avec saumon suisse mariné maison 18.00

Moules & frites

32.00



Moules à la marinière

Moules | jus marinière au vin blanc
et légumes | ail | persil | mayonnaise
au lard maison | frites

45.00



Poisson

Bouillabaisse

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

45.00

Cabillaud Skrei cuit à la vapeur

Cabillaud Skrei | purée de panais | jeunes pousses d'épinards |
huile verte | groseilles à maquereau marinées |
chou-rave crémeux | beurre blanc au verjus

49.00

Turbot au velouté de céleri

Turbot | céleri | risotto au safran | brocoli en pousses |
poireau grillé | chutney de tomates

Déclarations

- Viande:** Bœuf CH | Veau CH | Porc CH | Poulet CH | Lard CH | Jambon cuit CH | Escargots de vigne FR
- Poisson:** Saumon NOR | Sandre RUS | Omble chevalier IS | Truite saumonée FR | Cabillaud Skrei NOA | Moules NL | Turbot ES | Anchois MOA
- Légumes, salade & truffe:** Mundo Rothenburg CH | Truffe IT
- Produits de boulangerie:** Brioche CH/DE | tous les autres pains CH

Allergènes et intolérances: Nous vous prions de vous renseigner à ce sujet auprès de notre équipe de service.

Entrée

Terrine végétalienne aux carottes

Terrine de carottes | sorbet carotte-mandarine |
rubans de carotte aigre-doux | fanes de carotte



21.00

VEGAN

16.00

Jeune frisée | feuilles de betterave

Frisée fraîche | feuilles de betterave | chips de pain tomate-olive |
figues | miel | ricotta au fromage frais



19.00

Salade méditerranéenne à la tomate

Burrata | gel de tomate | pignons de pin | basilic |
oignons rouges pickles | fougasse



29.00

Os à moelle de bœuf

Tartare de bœuf suisse | légumes marinés maison |
pommes soufflées | Roquefort Papillon



29.00

Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques | crème de céleri-rave |
blette étuvée | noisettes torréfiées |
œufs de saumon | écume au vermouth

24.00

Omble chevalier au vinaigre de framboise

Omble chevalier | betteraves rouges & jaunes marinées à la
framboise | glace de betterave | œufs d'omble | chou-rave pickles |
bleuets (centaurées) | graines de moutarde |
nage au babeurre & huile d'aneth



33.00

Coq au vin – poêle en fonte

Poulet suisse | légumes mijotés | champignons | oignons grelots |
lard croustillant | purée de pommes de terre, jus



45.00

Blanquette de veau

Ragoût de veau | champignons |
carottes | haricots au lard | riz aux amandes

40.00

Entrecôte de bœuf suisse

Beurre aux herbes relevé | légumes rôtis au four |
champignons poêlés | ciboulette | frites

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

49.00

Mistkratzerli – petit poulet entier croustillant de l'Alpstein

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

39.00

Magret de Canard

Magret de canard | knödel serviette | purée de chou
rouge | betteraves braisées au thym | suprêmes
d'orange | confit de chou rouge | jus aux aïrelles

42.00



FEBRUAR SPECIAL

Côte de Boeuf SUISSE

78.00
450 gr.
1-2 personnes

Servi dans la plus pure tradition,
à partager, ou tout simplement
pour vous seul(e).

Haricots verts «Amandine» |
frites croustillantes | Café de Paris maison,
selon notre recette.

Garnitures & Café de Paris - à discrétion.

Sans lactose

Sans gluten ; à l'exception des pains et de la fougasse

Prix en CHF, incl. TVA