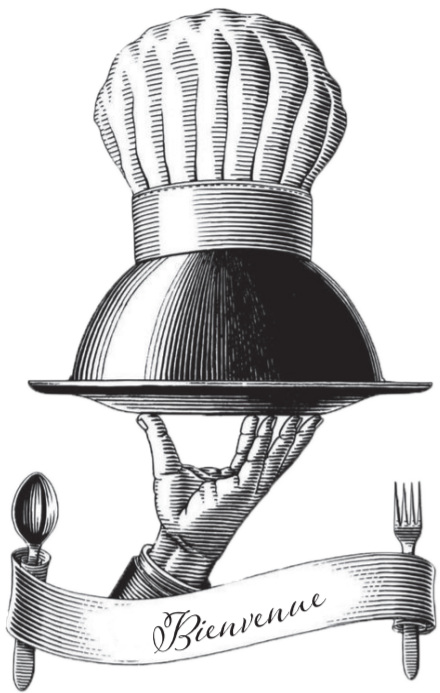


aigu Journal

Deuxième édition



aigu – wo Genuss auf Tradition trifft

Willkommen im **aigu**, wo jeder Besuch zu einem Erlebnis wird. Inspiriert von der Eleganz des «accent aigu» {egü}, kombinieren wir das Beste der Schweizer Küche mit einem Hauch südfranzösischen Flairs. Nachhaltigkeit ist unser Schlüsselwort, und wir sind stolz darauf, hauptsächlich Schweizer Produkte zu verwenden.

Ob für ein Lunch, ein gemütliches Dinner oder eine entspannte Afterwork-Runde – das **aigu** in Zug ist Ihr Ort zum Geniessen. Wir laden Sie herzlich ein, sich bei uns verwöhnen zu lassen.

Bon appétit!

Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team

Dessert

Petit dessert – Variations du jour 6.00

Wir servieren eine kleine, exklusive Auswahl an delikaten, süssen Genüssen direkt an Ihren Tisch zum Auswählen.

Hausgemachtes Bio-Apfel Tarte Tatin 16.00

Calvados-Caramel | Mascarponeglacé



Coupe aigu 15.00

Eingelegte Birne | Gelée von Calvados | Vanilleglacé | Schokoladenmousse

Coupe du Chocolatier 13.00

Vanilleglacé | hausgemachte Schokoladensauce | Schokoladenchips | Rahm

Waldbeeren Coupe 14.00

Warme Waldbeeren | Fior di Latte | Rahm

Glace-Aromen

Vanille-Dream | Swiss Chocolate | Caramelita | Cookies and Caramel | Pistachio | Espresso Croquant | Raspberry-Strawberry | Passionsfrucht-Mango | Lemon-Lime | Blueberry Cheesecake

• Kugelpreis: 5.00

• Rahm: 1.80

Käseteller von der Käserei Jumi

mit schwarzen Baumüssen | Feigensenf und Fruchtebrot

• 3 Sorten: 16.00

• 5 Sorten: 21.00



Spécialité

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

Falsche Schnecken 28.00

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse 150 Gramm

Falsche Vegi-Schnecken 18.00

Sautierte Gotthard Champignons | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse



Pissaladière 20.00

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets



Pissaladière Vegi 18.00

Karamellisierte Zwiebeln | Antipasti Zucchini | Auberginen | getrocknete Tomaten | Oliven



Apéritif

Champagner 1 dl

• Bauchet Séduction Rosé | Pinot Noir | Chardonnay | Champagne Bauchet

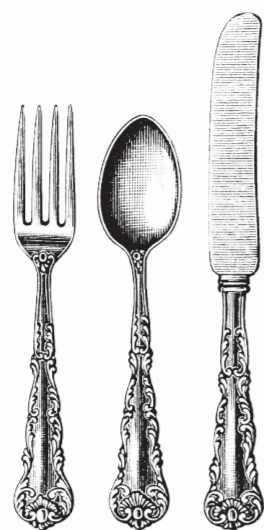
16.00



Rosé Basil

• Malfy Gin Rosé
• Lillet Rosé
• Holunderblütensirup
• Prosecco

16.00



Bon appétit



Entrée

- Swiss Beef Tatar auf Markbeinknochen** 29.00
Swiss Beef Tatar | gerösteter mariniertes Fenchel | Feigen-Roquefortcrème
- Gedämpfter Saibling vom Sattel-Brüggli** 22.00
im Kartoffel-Soufflémantel | Petersilienwurzel | Staudensellerie | Rauchfisch-Consommé | gefüllter Crêpe mit Saibling Rilette
- Gemüse-Terrine-Mousse** 15.00
Karotten | Broccoli | Blumenkohl | Spinat | Peperoni | Champagnercrème | gebackener Federkohl | knuspriges Fougasse
- Salat Niçoise aigu-Style** 22.00
Gebeizte Brüggli Lachsforelle | Arther Wachtelei | Bohnen | Frühkartoffeln | Zwiebeln | Tomaten | Oliven | Peperoni
- Fluofeld-Salat** 16.00
Grüne Kopfsalatherzen | Frisée | Schweizer Geisskäse | eingelegte Cassis-Feigen | Quinoa-Cracker



Soupe

- Crème Dubarry** 12.00
Französische Blumenkohlcrèmesuppe | mediterranes Brot | Tomaten und Oliven
- Französische Zwiebelsuppe** 13.00
Crostitini mit Gruyère überbacken



Herkunft

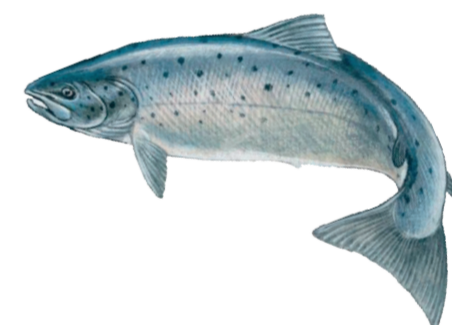
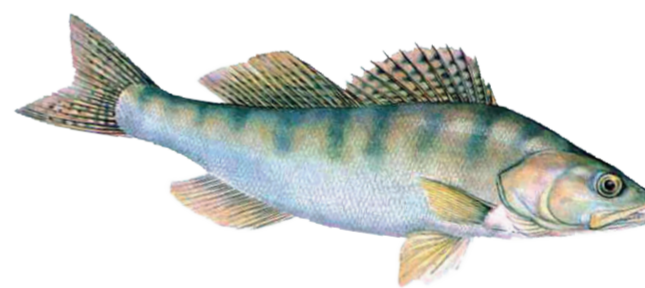
- **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Lamm CH Ribelmals Alpstein Poulet CH | Lardo IT
- **Fisch:** Lostallo Lachs CH | Swiss-Zander CH | Brüggli Saibling CH | Brüggli Forelle CH | Anchovis MOA | Rauchfisch CH
- **Gemüse und Salat:** Biohof Fluofeld Oberarth CH | Mundo Rothenburg CH | Trüffel IT
- **Backwaren:** alle Brote CH

Allergene und Intoleranzen:

Wir bitten Sie höflich, sich diesbezüglich bei unseren Mitarbeitenden im Service zu informieren.

Viande

- Coq au Vin aus der Gusspfanne** 31.00
Alpstein Poulet | geschmortes Gemüse | Champignons | Perlzwiebeln | knuspriger Speck | Kartoffelpurée mit Jus-Seeli
- Alpenwiesen Lammrücken** 42.00
Salz-Zitronen-Jus | Kürbis | Anchovis-Mayonnaise | Lardo | französischer Trüffel-Kartoffelgratin
- Schweizer Rinds-Entrecôte**
Würzige Kräuterbutter | Ofen-Gemüse | gebratene Champignons | Schnittlauch | Pommes frites
• Petit appétit: 150 Gramm 36.00
• Grand appétit: 250 Gramm 48.00
- Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Guggeli** 35.00
Geschmortes Ofengemüse | kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln | geräucherte Haussauce (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)
- Kalbs-Kotelett Bordure Sèche** 45.00
«La Bouse» Camembert gratiniert | flambierte Calvados-Mirabellen | Pommes frites 250 Gramm
- Geschmortes Kalbsbäckchen** 45.00
Randen-Glaçage | Mark-Emulsion | gefüllte Spitz-Morcheln | cremige weisse Bohnen mit Rüebl-Brunoise



Poisson

- Bouillabaisse aus heimischen Fischen** 44.00
Lostallo Lachs | Swiss-Zander | Brüggli Saibling | Forelle | Sauce Rouille | Lauch | Rüebl | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche
- Lostallo Lachs-Tranche mit Endivie** 40.00
Frische, geröstete Zitrone | Olivenbutter mit Lavendel | Galettes de pommes de terre
- Swiss-Zander im Wirsingblatt** 42.00
Gefüllt mit Gemüse-Farçe | Sauce Bordelaise | Kapern-Zitronenfiletragout | Gewürz-Cous Cous

Végétariens

- Ratatouille im Gusstopf** 31.00
Aubergine | gelbe und grüne Zucchini | Kartoffel | Peperoni | gelber Kürbis | Schweizer Ziegenkäse | knusprige Fougasse
- Blumenkohl Polonaise** 28.00
Wilder Blumenkohl | Mandelkrokantbutter | Eigelb-Croutons | Gelée von Limonen
- Hausgemachte Quiche** 29.00
Artischocken | geflammter Geisskäse | Fluofeld-Salat | Taboulé | Mandeln | Pinienkerne

Preise in CHF und inkl. MwSt.

