



Édition des Fêtes 2026/27

Un accueil chaleureux. Des fêtes à savourer.

Les fêtes avec l'accent aigu

2026/27

La cuisine festive de l'**aigu**, de belles rencontres
et un cadre idéal pour Noël, la Saint-Sylvestre et le Nouvel An.

**Ouverts 365 jours par an –
parce que recevoir fait partie de nous.**

Members of Garden Park Zug AG - the place to be in Zug

 **PARK**
HOTEL ZUG

City
GARDEN
Hotel & Apartments


aigu
Restaurant & Bar

Secret
GARDEN
Event-Location



Des moments de caractère.

Les fêtes à l'aigu. Chaleureuses, gourmandes et décontractées

CUISINE RAFFINÉE ET JOURS DE FÊTE

Chères hôtes, chers hôtes,

À Zug, l'**aigu** est une adresse appréciée de toutes celles et ceux qui aiment la bonne cuisine, un accueil personnalisé et une atmosphère soignée, sans être guindée.

Durant les fêtes, cet esprit se révèle tout particulièrement à travers des offres qui s'accordent harmonieusement, de l'apéritif au dîner festif, jusqu'aux moments partagés en famille, entre amis ou entre collègues.

Vous trouverez dans cette brochure notre menu de Noël signé **aigu**, le brunch de Noël pour petits et grands, la Metzgete ancrée dans la tradition zugoise, les Fondue Hütten Zug, le légendaire Truthahn-Taxi ainsi que notre soirée de la Saint-Sylvestre avec dîner de gala, musique et danse.

Celles et ceux qui souhaitent prolonger la soirée peuvent profiter d'offres spéciales pour les fêtes au **Park Hotel Zug**. Le jour de l'An, le plaisir continue à l'**aigu** avec un petit-déjeuner prolongé jusqu'à l'après-midi – pour les clients de l'hôtel, les habitants de la région et les visiteurs des environs.

Pour vos célébrations privées et vos événements d'entreprise, la **Secret Garden** Event Location du Designhotel **City Garden** vous accueille également, à quelques pas seulement du **Park Hotel Zug**. Nous vous envoyons volontiers la brochure correspondante, que vous pouvez aussi télécharger directement en ligne.

Notre équipe prépare ces journées avec beaucoup de soin et d'enthousiasme – en cuisine, au service et partout où une organisation attentive contribue à un beau séjour.

Nous nous réjouissons de partager ces jours de fête avec vous.

Bien cordialement,,

Irene Gangwisch & l'équipe **Garden Park**

Truthahn - Taxi

L'ORIGINAL ZOUGOIS DEPUIS 2011

Le bon plan des fêtes



Commander ici
en ligne

À ZOUG, LES DINDES PRENNENT LE TAXI DU 1ER NOVEMBRE AU 25 DÉCEMBRE 2026

Depuis 2011, notre Truthahn-Taxi apporte les saveurs des fêtes partout où l'on se retrouve : chez vous, dans votre entreprise ou autour de la table où l'on célèbre.

Ce qui était au départ une idée pleine d'humour est devenu un véritable original culinaire zougais. Bien plus qu'une livraison : une dinde entière fraîchement rôtie, livrée chaude et prête à servir – et presque à coup sûr au centre des conversations.

Juteuse, festive et idéale pour les repas de Noël, les soirées de cartes, les poker nights, les déjeuners entre amies ou les retrouvailles entre proches qui aiment gâter leurs invités sans passer toute la journée en cuisine.



Qu'est-ce qui arrive exactement avec le taxi ?

Une dinde entière, rôtie jusqu'à obtenir une belle couleur dorée et livrée chaude dans un caisson isotherme. Farcie au pain blanc et aux aïnelles, elle est accompagnée d'un jus de rôti corsé aux notes délicates d'aïnelles. Vous pouvez également commander des garnitures, un dessert et une sélection de vins soigneusement choisis – le tout préparé simplement, prêt à servir et à savourer chez vous en toute tranquillité.

• Disponible dès 4 personnes

- CHF 45.00 par personne (Environ 500 g de poids cru par personne)

• Envie d'un peu plus ?

- Velouté de courge aux cranberries, 1 litre pour 4 personnes | CHF 28.00
- Garnitures : Purée de pommes de terre, chou rouge, marrons, épi de maïs rôti, haricots, carottes & jus aux aïnelles | CHF 17.00 par personne
- Gâteau crumble aux pommes maison 26 cm, pour 6 à 8 personnes, avec sauce vanille | CHF 49.00
- La sélection de vins est disponible en ligne. D'autres boissons peuvent être livrées sur demande.



Notre conseil : Commandez suffisamment tôt – le Truthahn-Taxi est très demandé !



welcome@parkhotel.ch
+41 41 727 48 48
truthahntaxi.ch

Metzgete Hütten Zug

LA TRADITION DU BÄREN REMISE AU GOÛT DU JOUR

Copieux. Authentique. Vraiment bon



LA SCHLACHTPLATTE ISSUE DE LA TRADITION DU BÄREN

Du 16 au 29 octobre 2026, du mardi au samedi, nous faisons revivre dans nos chalets **une tradition automnale bien connue à Zoug** : la Metzgete de l'ancienne cuisine du Bären.

Pour quelques jours, les Fondue Hütten Zug deviennent les Metzgete Hütten Zug. Au menu : une généreuse Schlachtplatte, le traditionnel plat suisse de spécialités de porc, accompagnée de tout ce qui fait son caractère. Une cuisine généreuse, savoureuse et idéale pour une soirée conviviale entre amis, en famille ou entre collègues.

Inspirée d'anciennes notes de recettes de la cuisine du **Bären**, la Metzgete reprend vie dans notre village de chalets à côté du **Park Hotel Zug** : authentique, conviviale et en plein cœur de Zoug.

UN REPAS GÉNÉREUX

Du mardi au samedi, de 18 h 00 à 22 h 00

• Menu Metzgete en 2 plats

CHF 56.00 par personne

En Entrée, au Choix

Salade verte, sauce maison, séré au cresson et pain

ou Consommé de bœuf, lamelles de crêpes aux herbes, brunoise de légumes et pain

Puis, la Traditionnelle Schlachtplatte

Boudins noir et de foie, saucisse Schübli, Rippli de porc fumé, lard, choucroute, haricots secs, pommes de terre persillées et compote de pommes

Et pour les Plus Gourmands

Öpfel Streusel Chueche – gâteau suisse aux pommes et crumble CHF 8.50 par personne

Une alternative végétarienne est disponible sur demande, à condition que d'autres personnes du groupe choisissent la Metzgete.



welcome@restaurant-aigu.ch
+41 41 727 47 47
fondue-zug.ch

Nos chalets sont
bien chauffés
et douilletts !

Fondue Hütten Zug

LE VILLAGE DE CHALETTS DE ZOUG

Une Soirée Fondue au Cœur des Alpes



FONDUE HÜTTEN ZUG

Votre propre chalet à fondue. En plein cœur de Zoug.

Aux **Fondue Hütten Zug**, vous ne réservez pas simplement une table : vous profitez d'un chalet entier rien que pour vous. En couple, entre amis, en famille ou avec votre équipe, vous passez la soirée dans votre petit chalet en bois privé, aux petits soins de l'équipe de l'**aigu**.

Six chalets à fondue vous attendent juste à côté de l'**aigu**. Chacun possède son propre caractère et accueille des groupes de 2 à 8 personnes. Ensemble, ils forment un petit village de chalets au cœur de la ville, pouvant recevoir jusqu'à 42 personnes.

La soirée commence par un apéritif au vin chaud autour du feu. Vous rejoignez ensuite votre propre chalet, où vous sera servie une Chääs-Fondue – fondue suisse traditionnelle au fromage – ou une fondue chinoise. Une soirée chaleureuse, conviviale et aussi décontractée qu'un hiver à Zoug se doit de l'être.

Pour tous ceux qui aiment la fondue, les tablées conviviales et les soirées d'hiver en bonne compagnie, sans avoir à partir loin.

UNE OFFRE GÉNÉREUSE

- | | |
|--|------------------------|
| • Apéritif suisse
Avec croûte au fromage, pain à l'ail & vin chaud | CHF 16.00 par personne |
| • Chääs-Fondue de la fromagerie Jumi
250 g de fromage servis avec pain, pommes de terre et légumes au vinaigre. En entrée, une planchette de viande séchée des Grisons, Salsiz, Landjäger, jambon cru, lard fumé, radis & radis blanc | CHF 49.00 par personne |
| • Fondue chinoise
250 g de veau, bœuf, porc, poulet & boulettes de viande, servis avec quatre sauces et des frites ;
riz disponible sur réservation
Un saladier de salade servi en entrée | CHF 68.00 par personne |



event@gardenpark.ch
+41 41 727 49 49
fondue-zug.ch

Menu de Noël tout en finesse

Des fêtes pleines de saveurs – avec subtilité, harmonie et générosité

MENU DE NOËL

- Velouté de marrons au porto et magret de canard fumé
- Noix de Saint-Jacques sur purée de panais, beurre de sauge
- Sorbet à la poire, compote de pommes à la cannelle
- Filet de bœuf sauté au foie gras,
gratin de pommes de terre à la truffe et bouquet de légumes
- Parfait au pain d'épices, cerises au vin chaud

- | | |
|---|-------------------------|
| • Menu 3 plats sans noix de Saint-Jacques | CHF 85.00 par personne |
| • Menu 4 plats | CHF 96.00 par personne |
| • Menu 5 plats | CHF 105.00 par personne |

Notre menu de Noël est servi aux dates suivantes :

- Réveillon de Noël, le 24 décembre 2026, le soir
- Jour de Noël, le 25 décembre 2026, le soir
- Saint-Étienne, le 26 décembre 2026, à midi et le soir

Veuillez commander votre menu de Noël à l'avance – dans la limite des disponibilités.



Noël en version végétarienne

Enraciné dans la région – sublimé avec créativité

MENU DE NOËL VÉGÉTARIEN

- Velouté de marrons au porto et tartare de légumes
- Pleurotes du panicaut grillés sur purée de panais, beurre de sauge
- Sorbet à la poire, compote de pommes à la cannelle
- Steak végétal sauté, aubergine braisée, gratin de pommes de terre à la truffe et bouquet de légumes
- Parfait au pain d'épices, cerises au vin chaud

- Menu 3 plats
sans le plat de pleurotes du panicaut
- Menu 4 plats
- Menu 5 plats

CHF 71.00 par personne
CHF 82.00 par personne
CHF 91.00 par personne

Notre menu de Noël végétarien est servi aux dates suivantes :

- Réveillon de Noël, le 24 décembre 2026, le soir
- Jour de Noël, le 25 décembre 2026, le soir
- Saint-Étienne, le 26 décembre 2026, à midi et le soir

Veuillez commander votre menu de Noël à l'avance – dans la limite des disponibilités.



Brunch de Noël pour petits et grands

Pour les petits invités, les grands gourmands et tout ce qui rend Noël savoureux



BRUNCH DE NOËL AU RESTAURANT AIGU

À l'**aigu**, Noël commence tout en douceur :

avec un café fraîchement préparé, des viennoiseries encore chaudes, un verre de Prosecco et enfin du temps pour la famille et les amis.

Notre brunch de Noël est à la fois festif, généreux et décontracté. Du premier déjeuner aux entrées fraîches, en passant par les plats chauds et le buffet de desserts, tout est réuni pour savourer pleinement ce jour de fête : des produits de saison, une préparation soignée et un service chaleureux.

- **Parfum de café, Gipfeli & matin de Noël** : de 11 h 00 à 12 h 00

Gipfeli croustillants – les croissants suisses –, délices sucrés et salés, café fraîchement préparé, thés raffinés et jus de fruits frais.

- **Petites assiettes, grande gourmandise** : de 11 h 00 à 14 h 00

Salades colorées et créatives, délicieux amuse-bouches, entrées de saison et petites créations du buffet.

- **Les plats chauds de la cuisine des fêtes** : de 11 h 00 à 14 h 00

Plats de viande préparés avec soin, poisson frais et alternatives végétariennes.

- **Les douceurs de Noël de Grand-maman** : de 12 h 30 à 15 h 00

Gâteaux, desserts fruités, créations de notre pâtissier et fontaine de chocolat – préparés avec soin, généreusement présentés et parfaits pour une assiette de Noël gourmande.

Brunch de Noël, le 25 décembre 2026

- De 11 h 00 à 15 h 00
- CHF 79.00 par personne, avec un verre de Prosecco inclus
- Enfants de 4 à 12 ans : CHF 4.50 par année d'âge
- Gratuit pour les enfants jusqu'à 3 ans

La Saint-Sylvestre avec style & caractère

Un passage à la nouvelle année entre cuisine raffinée, musique et plaisir



LA SAINT-SYLVESTRE À L'AIGU

L'année touche à sa fin, et à l'aigu, elle se termine autour d'un bon repas, avec des hôtes familiers et du temps pour trinquer ensemble.

La soirée commence à 18 h 30 par un apéritif.

Marcel Scheuner et son équipe servent ensuite un menu de la Saint-Sylvestre aux racines suisses, relevé de touches modernes et de cette légèreté du sud de la France qui caractérise l'**aigu**.

Tout au long de la soirée, Irene Gangwisch, Florian Gabathuler, Ehsan Pourhassan et toute l'équipe de l'**aigu** veillent sur vous avec attention, simplicité et le plaisir sincère de partager ce moment avec vous.

Après le dîner, l'ambiance change de rythme : **DJ Tom Blattmann** prend les commandes de la musique. Dans le jardin d'hiver, le lounge et au bar, on trinque, on rit, on danse ou l'on prolonge simplement le plaisir – bien après minuit et aussi longtemps que la soirée nous porte.

Réservez votre table suffisamment tôt.

Nous nous réjouissons de célébrer le passage à la nouvelle année avec vous.

Pour terminer la soirée en toute sérénité, prolongez votre séjour sur place.

Grâce à nos tarifs spéciaux pour les fêtes et au petit-déjeuner prolongé du lendemain matin, la nouvelle année commence sans aucune hâte.

Nous vous conseillons volontiers pour le choix de votre chambre, que vous planifiez votre séjour à l'avance ou que vous décidiez de le prolonger plus tard.

Le Menu de la Saint-Sylvestre

Une cuisine raffinée pour le passage à la nouvelle année – festive, légère, signée aigu

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

- Apéritif accompagné de petites bouchées
- Amuse-bouche
Pleurote du panicaut poêlé, crème de chou-fleur,
caviar, croustillant et huile de ciboulette
- Roast-beef cuit à basse température, vinaigrette au yuzu,
chutney de concombre, radis et huile d'aneth
- Risotto crémeux au riz Carnaroli, truffe noire d'hiver,
parmesan affiné 36 mois et jaune d'œuf confit
- Velouté de carottes au gingembre, sandre poché,
perles de citron caviar et cresson de radis
- Mandarine à la cardamome
- Dos de veau rôti rosé, gratin de pommes de terre et céleri,
échalotes caramélisées, brocoli à pousses,
jus de veau et ail noir
- Chocolat Valrhona · fève tonka · cerise
Mousse au chocolat, glace à la fève tonka, brownie,
cerises marinées et feuille d'or
- Menu de la Saint-Sylvestre CHF 185.00 par personne
Apéritif et animation musicale par DJ Tom Blattmann inclus



Menu Végétarien de la Saint-Sylvestre

Un menu raffiné, pleinement assumé

MENU VÉGÉTARIEN POUR LE RÉVEILLON

- Apéritif accompagné de petites bouchées
- Amuse-bouche
Pleurote du panicaud poêlé sur crème de chou-fleur,
perles d'huile d'olive, croustillant et huile de ciboulette
- Chou pointu poêlé, vinaigrette au yuzu,
chutney de concombre, radis et huile d'aneth
- Risotto crémeux au riz Carnaroli, truffe noire d'hiver,
parmesan affiné 36 mois et jaune d'œuf confit
- Velouté de carottes au gingembre, quenelles aux herbes,
perles de citron caviar et cresson de radis
- Mandarine à la cardamome
- Steak de champignons et légumes, déclinaison de céleri, échalotes
caramélisées, brocoli à pousses, jus de légumes et ail noir
- Chocolat Valrhona · fève tonka · cerise
Mousse au chocolat, glace à la fève tonka, brownie,
cerises marinées et feuille d'or
- Menu végétarien de la Saint-Sylvestre CHF 185.00 par personne
Apéritif et animation musicale par DJ Tom Blattmann inclus



Menu de la Saint-Sylvestre pour Enfants

De délicieuses attentions pour les petits noctambules

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE POUR NOS JEUNES CONVIVES

- Rimuss – boisson pétillante suisse sans alcool –
et petites bouchées pour trinquer
- Petit amuse-bouche
Boulette croustillante au parmesan, sauce tomate
- Salade mêlée
- Escalope de veau, sauce à la crème, nouilles et carottes glacées
- Mousse au chocolat, glace à la fève tonka, brownie,
cerises marinées et feuille d'or

- Menu de la Saint-Sylvestre pour enfants CHF 65.00 par personne
Apéritif et animation musicale par DJ Tom Blattmann inclus
Le menu enfant est proposé aux enfants jusqu'à 12 ans inclus.



Petit-déjeuner du Nouvel An

Le premier matin de l'année – autour d'un bon café, d'un généreux buffet et sans se presser

PETIT-DÉJEUNER DU NOUVEL AN À L'AIGU

Le 1er janvier, la nouvelle année commence en douceur à l'aigu.

Dès 8 h 00, nous proposons un généreux buffet de petit-déjeuner à toutes celles et ceux qui souhaitent savourer tranquillement le premier matin de l'année – avec un bon café, du pain frais, les grands classiques du petit-déjeuner et, sur demande, une coupe de champagne pour trinquer.

En couple, entre amis ou en famille, prenez votre temps, commencez l'année en toute sérénité et profitez pleinement de ce matin de Nouvel An.

- **Café, thé & jus de fruits** : Café aromatique, cappuccino, sélection de thés et jus de fruits frais
- **Les saveurs salées du buffet** : Fromages régionaux, charcuterie savoureuse et saumon délicatement fumé – tout ce qu'il faut pour un petit-déjeuner gourmand
- **Pains & accompagnements** : Confitures régionales, miel suisse et assortiment de pains croustillants et de croissants
- **Fraîcheur & œufs** : Salade de fruits, Bircher muesli, yaourts et préparations à base d'œufs, accompagnés d'œufs brouillés, de lard, de saucisses & de savoureuses chipolatas

Petit-déjeuner du Nouvel An, le 1er janvier 2027

- De 8 h 00 à 14 h 00
- CHF 39.00 par personne
- Enfants de 4 à 12 ans : CHF 2.00 par année d'âge
- Gratuit pour les enfants jusqu'à 3 ans



Zoug, en toute sérénité

Des journées d'hiver à Zoug. Calmes, festives et délicieusement simples.

VOTRE PARENTHÈSE AU PARK HOTEL ZUG

En hiver, Zoug dévoile un charme tout particulier : l'air frais au bord du lac, les lumières de la vieille ville, les matins paisibles sur les rives – et cette douce tranquillité qui fait tant de bien pendant les fêtes.

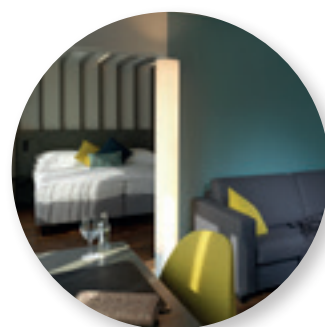
Au **Park Hotel Zug**, établissement 4 étoiles supérieur, vous profitez d'une escapade hivernale en plein centre-ville, dans une atmosphère agréablement détendue. L'adresse idéale pour quelques jours gourmands en famille, un séjour festif entre amis ou une pause loin de l'agitation de fin d'année.

Un accueil chaleureux, des chambres confortables, le centre de Zoug à quelques pas et tout ce qu'il faut pour des fêtes reposantes vous attendent – du petit-déjeuner au dîner à l'**aigu** Restaurant & Bar.

Réservez dès maintenant votre séjour d'hiver et profitez de tarifs avantageux.

NOS TARIFS DES FÊTES

Scannez le code QR et découvrez nos tarifs pour la période des fêtes, du **18 décembre 2026 au 3 janvier 2027**.



Salutations hivernales de nos établissements

Quelques mots personnels pour les fêtes

UN MESSAGE POUR LA FIN DE L'ANNÉE

Chères hôtes, chers hôtes,

À mesure que l'année s'apaise, commence une période qui nous tient particulièrement à cœur. Nos établissements se parent de leurs habits de fête, les journées deviennent plus calmes – et surtout, les gens se retrouvent : pour partager un repas, trinquer, se revoir ou simplement dire merci.

C'est précisément cela, notre rôle d'hôtes.

Mon équipe et moi nous réjouissons de vous accueillir pendant l'Avent, durant les fêtes, pour le passage à la nouvelle année et au-delà – au **Park Hotel Zug** et à l'**aigu Restaurant & Bar**.

Dîner festif, brunch en famille, fête de Noël, soirée de la Saint-Sylvestre ou petit-déjeuner du Nouvel An : nous souhaitons que vous vous sentiez bien entourés chez nous.

Avec simplicité, attention et chaleur.

Nos portes restent également ouvertes entre les jours de fête – 365 jours par an. Avec une cuisine raffinée, un service attentionné et une hospitalité qui se ressent.

Mon équipe et moi vous souhaitons d'ores et déjà une belle période de l'Avent, de joyeuses fêtes et de nombreux moments qui font du bien.

Avec nos chaleureuses salutations,
Irene Gangwisch



Members of Garden Park Zug AG - the place to be in Zug