

Freitag

Menu du jour

25.00

Gebratenes Zandersteak | Nussbutter-Kartoffelschaum | Champagner-Sauerkraut | Kapern | Zitronenfilets

Menu du jour végétarien

22.00

Kartoffelnocchi | Dill-Schmorgurken | knusprige Zwiebelringe | Kartoffelchips

Menu traditionell

22.00

Hörnli | Rinds-Ghacckes | Apfelmus

Rind-CH/ARG/URY | Kalb-CH | Schwein- CH | Poulet-CH/SLO | Lamm- NZ/AUS | Maispoulet-FR | Zander-RUS | Trüffel-IT



Petit dessert – Variation du jour

6.50

Eine feine Auswahl hausgemachter delikater Délices sucrées – ganz nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch wählbar.

aigu

Restaurant & Bar

Menu du Jour

16. – 20. Februar 2026
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Buffet

Täglich in unserem Angebot: Ein verlockendes Salat- und Antipasti-Buffet! Lassen Sie sich von einer Fülle frischer Salate und köstlicher Vorspeisen verführen. Das Buffet ist wie ein farbenfroher Gemüsegarten, das nur auf Sie wartet.

Unser Buffet lädt zur einmaligen Auswahl ein – lassen Sie es sich schmecken!

Tagessuppe vom Buffet zum selber Schöpfen 7.50

Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptgericht 7.50

Für den gesunden z'Mittag, das Buffet als Hauptgang 22.50

Fitnesssteller aus der Küche serviert

mit Pouletbrust	180 Gramm	29.50
mit Rindsentrecôte	160 Gramm	36.00
mit Rindsentrecôte	250 Gramm	44.00

Montag

Menu du jour

Rindshuftwürfel Stroganoff | Eierspätzli |
Wintergemüse | Randen | Sauerrahm

25.00

Menu du jour végétarien

Tofu-Stroganoff | Eierspätzli | Wintergemüse |
Randen | Sauerrahm

22.00

Menu traditionell

Poulet-Cordon-Bleu | glasiertes Gemüse | Pommes

22.00

Dienstag

Menu du jour

Kalbshacktätschli | Blumenkohl-Kartoffelstock |
Röstzwiebeln | Pilzrahmsauce | Broccoli |
eingelegte Preiselbeeren

25.00

Menu du jour végétarien

Blumenkohl-Kartoffelstock | Röstzwiebeln |
Pilzrahmsauce | Broccoli | eingelegte Preiselbeeren

22.00

Menu traditionell

Chügeli Pastetli | Erbsli & Rübli | Mandel-Rosinenreis

22.00

Mittwoch

Menu du jour

Rosa gebratener Lammrücken | Safran-Fregola Sarda |
rosa Pfeffer | Carciofini

25.00

Menu du jour végétarien

Safran-Fregola Sarda | rosa Pfeffer | Carciofini |
Kürbiswürfel | Herbst-Trüffel

22.00

Menu traditionell

Käsespätzli | Röstzwiebeln | Schnittlauch

22.00

Donnerstag

Menu du jour

Sautierte Maispourladenbrust | Trüffelhaube |
Kartoffelespuma | Kartoffelstroh |
Ofen-Sellerie | gebratener Lauch

25.00

Menu du jour végétarien

Kartoffelespuma | Kartoffelstroh | Ofen-Sellerie |
gebratener Lauch | Rotkohl

22.00

Menu traditionell

Überbackene Bündner Capuns | Bergkäse | Rindskraftbrühe

22.00