

Freitag

Menu du jour

25.00

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

Menu du jour végétarien

22.00

Kartoffelgnocchi | Dill-Schmorgurken |
knusprige Zwiebelringe | Kartoffelchips

Menu traditionell

22.00

Hörnli | Rinds-Ghacktes | 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-Bufferet

Täglich in unserem Angebot: Ein verlockendes Salat- und Antipasti-Bufferet!
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 25.00

Rindshuftwürfel Stroganoff | Eierspätzli |
Wintergemüse | Randen | Sauerrahm

Menu du jour végétarien 22.00

Tofu-Stroganoff | Eierspätzli | Wintergemüse |
Randen | Sauerrahm

Menu traditionell 22.00

Poulet-Cordon-Bleu | glasiertes Gemüse | Pommes

Dienstag

Menu du jour 25.00

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

Menu du jour végétarien 22.00

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

Menu traditionell 22.00

Chügeli Pastetli | Erbsli & Rüebli | Mandel-Rosinenreis

Mittwoch

Menu du jour 25.00

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

Menu du jour végétarien 22.00

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

Menu traditionell 22.00

Käsespätzli | Röstzwiebeln | Schnittlauch

Donnerstag

Menu du jour 25.00

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

Menu du jour végétarien 22.00

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

Menu traditionell 22.00

Überbackene Bündner Capuns | Bergkäse | Rindskraftbrühe