Spécialité

Diese Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen. Ob zu einem Glas Wein, Cocktail oder einfach für den kleinen Hunger.

Falsche Schnecken 120 Gramm 28.00
Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

Carpaccio de betterave rouge 18.00
Randencarpaccio | Geisskäse | Frisée |
süss-saure Apfelbrunoise | Baumnuss | Kräuteröl

Mousse de céleri 21.00
Selleriemousse | Apfelgel | Schalottenkonfit |
Birnenkompott | Birnensorbet

Tarte flambée aigu 20.00
Flammkuchen | Rohspeck | Lauch | Zwiebeln |
französischer Rohschinken, kalt belegt

Flammkuchen-Vegan 18.00
Tomaten | Zucchini | Paprika | Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebeln

Apéroplatte 36.00

Zuger Bergkäse | Bündner Rohschinken | Salsiz |
Trockenfleisch | geräucherter roher Speck |
Essig-Gemüse

Club-Ciabatta 24.50

Gebratene Pouletbrust | Avocado | gebratener Speck | Spiegelei I
Sauce Tartare | grobkörniger Senf | Tomate | Eisbergsalat

Croque Monsieur aigu Style

Saft-Schinken | Gruyère | Dijonsenf

4 Toast triangle 15.50
2 Toast triangle 9.00

Croque Monsieur Pastrami Style

Pastrami I Camembert | Basilikum-Pesto

4 Toast triangle 17.50
2 Toast triangle 10.00

Croque Monsieur Vegi

Vegi mit Gruyère | Spiegelei | Avocado-Tomatenslice

4 Toast triangle 13.50
2 Toast triangle 8.50

Classique

Cæsar Salad 28.00

Mini Lattich | Schweizer Poulet | Speck | Sardellenfilets |
Croûtons | Parmesandressing
ohne Poulet 22.00

Tartare de saumon fumé 27.00

Tatar vom geräucherten Lachs | Crème fraîche | Saiblingsrogen | Kapern | Gurke |
Schnittlauch-Dill-Öl | Blini | Zitrone

Klassisches Tatar 70 Gramm 22.00

Rindstatar | Brioche-Toast | Cornichons | Silberzwiebeln | Kapern 140 Gramm 29.00

Original Wiener Schnitzel 140 Gramm 50.00

Kalbfleisch | Pommes frites | glasiertes Marktgemüse |
Zitrone | Preiselbeeren

aigu
Restaurant & Bar

Brioche Cheeseburger 26.00
Rind | BBQ-Sauce | süss-saure Gurken | knusprige Zwiebelringe | Spiegelei | Bacon | Cheddar

Vegi Burger 22.00
Gebackenes Blumenkohl-Käse-Patty | Gurken-Riata | Burrata | Guacamole | Rucola | Basilikum-Pesto

aigu Nuggets 200 Gramm 14.00
Knusprige Poulet-Nuggets in Panko gebraten | Spicy-Sriracha-Mayo

Pommes
Pommes frites 8.50
Süsskartoffel Fries 9.50

Ketchup oder Mayo

Herkunft:
- **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Geflügel SVN | Wurstwaren CH/IT
- **Fisch:** Sardellen Mittlerer Ostatlantik
- **Gemüse & Salat:** Mundo in Rothenburg

Vegan Laktosefrei Glutenfrei; ausser Brote

aigu
Restaurant & Bar

Dessert

Coupe aigu
Eingelegte Birne | Gelée vom Calvados | Vanilleglacé | Schokoladenmousse 15.00

Coupe du Chocolatier
Vanilleglacé | hausgemachte Schokoladensauce | Schokoladenchips | Rahm 14.00

Waldbeeren Coupe
Warme Waldbeeren | Fior di Latte | Rahm 14.00

Coupe Bananen-Splitt
Vanilleglacé I Schokoladensauce | karamellisierte Bananen | Browniecubes 15.50

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

- Kugelpreis 5.00
- Rahm 2.00

Preise in CHF und inkl. MwSt.