

# Freitag

**Menu du jour** 25.00

Sautiertes Heilbuttsteak | Sauce Béarnaise |  
Thymian Ofen-Kartoffeln | Erbsen | Eierschwämmli

**Menu du jour végétarien** 22.00

Thymian Ofen-Kartoffeln | Erbsen | Eierschwämmli |  
Sauce Béarnaise | weisser Spargel

**Menu traditionnel** 22.00

Spaghetti Bolognese | Reibkäse

Rind- ARG/PRY | Kalbs-CH | Schwein- CH | Maispourelade- FR | Lamm- NZ/AUS |  
Heilbutt- NWA | Sommer-Trüffel- IT



**aigu**  
Restaurant & Bar

# Menu du Jour

28. April – 2. Mai 2025  
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

## Salat & Antipasti-Buffer

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

**Tagessuppe vom Buffet zum selber Schöpfen** 7.50

**Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptgericht** 7.50

**Die Vorspeise für den etwas grösseren Hunger** 15.50

**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

Grilliertes Rindshuftsteak | Portweinjus |  
glasierter weisser-Spargel | Brombeer-Risotto

**Menu du jour végétarien** 22.00

Brombeer-Risotto | Itener Stundenei | Belper Chnolle |  
glasierter weisser-Spargel

**Menu traditionnel** 22.00

Frisch gebackener Fleischkäse | Spiegelei | Kartoffelsalat

# Dienstag

**Menu du jour** 25.00

Rosa gebratenes Lammrückenmédaillon | Thymianjus |  
Blumenkohl-Schnittlauchcrème | Bohnen

**Menu du jour végétarien** 22.00

Blumenkohl-Schnittlauchcrème | Bohnen |  
Ofen-Wurzelgemüse | knusprige Zwiebeln

**Menu traditionnel** 22.00

Äpler-Magronen | Kartoffelwürfel |  
Röstzwiebeln | Apfelmus

# Mittwoch

**Menu du jour** 25.00

Gebackenes Schweinsschnitzel | Kartoffel-Gurkensalat |  
Broccoli

**Menu du jour végétarien** 22.00

Eier-Omelett | cremiger Spinat | Cipolotti |  
knusprige Kartoffelwürfel | Sommer-Trüffel |  
Sauce Hollandaise

**Menu traditionnel** 22.00

Gebackenes Kalbs-Adrio | Kartoffelpurée |  
Karotten-Erbsengemüse

# Donnerstag

**Menu du jour** 25.00

Sautierte Maispouardenbrust | Süsskartoffelstampf |  
Ofen-Peperoni | Broccoli

**Menu du jour végétarien** 22.00

Süsskartoffelstampf | Ofen-Peperoni | Broccoli |  
geschmorte Auberginen-Joghurtcrème

**Menu traditionnel** 22.00

Niedergearter Schweinshalsbraten |  
Ofengemüse | Eier-Spätzli