

Park Hotel Room Service

Liebe Gäste

Geniessen Sie köstliche Speisen und erfrischende Getränke bequem in Ihrem Zimmer! Wählen Sie aus unserer vielfältigen Auswahl und lassen Sie sich von uns kulinarisch verwöhnen, ganz ohne das Zimmer verlassen zu müssen.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere Kreationen direkt ins Zimmer zu bringen und Ihnen einen entspannten Aufenthalt zu ermöglichen.

Direktwahl Tel. 4747

Montag bis Sonntag

06.30 Uhr bis 10.00 Uhr	Frühstück
11.45 Uhr bis 21.30 Uhr	Snack-Karte

Zuschlag für Room Service

CHF 15.00 pro Essenslieferung
CHF 7.50 pro Getränkelieferung



aigu
Restaurant & Bar

Spécialité

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



Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

120 Gramm

28.00



Carpaccio de betterave rouge

Randencarpaccio | Geisskäse | Frisée |
süss-saure Apfelbrunoise | Baumnuss | Kräuteröl

18.00

Flammkuchen mit Rohschinken

Flammkuchen | Rohspeck | Lauch | Zwiebeln |
französischer Rohschinken, kalt belegt

18.00



Flammkuchen-Vegan

Tomaten | Zucchini | Paprika | Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebeln

18.00



Croque Monsieur aigu Style

Saft-Schinken | Gruyère | Dijonsenf

4 Toast triangle 15.50

2 Toast triangle 9.00

Croque Monsieur Pastrami Style

Pastrami | 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

Apéroplatte

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

36.00




Restaurant & Bar

Classique

Caesar Salad

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

28.00

22.00



Raviolis aux cèpes

Steinpilzravioli | geröstete Steinpilze |
eingelegte Aprikosen | Shisokresse

23.00



Klassisches Tatar

Rindstatar | Brioche-Toast | Cornichons | Silberzwiebeln | Kapern

70 Gramm

22.00

140 Gramm

29.00

Club-Ciabatta

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

24.50



Original Kalbs-Wiener Schnitzel

Glasiertes Markt-Gemüse | Zitrone | Preiselbeeren | Pommes Frites

140 Gramm

50.00

Brioche Cheeseburger

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

Vegi Burger

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



26.00

22.00



Pommes

Pommes frites

Süsskartoffel Fries

Ketchup oder Mayo

Herkunft:

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

Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote



8.50

9.50

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 | Schokoladensauce | karamellisierte Bananen | Brownie cubes

15.50



Glace-Aromen

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

- Kugelpreis
- Rahm



5.00

2.00

Preise in CHF und inkl. MwSt.

Park Hotel Room-Service

Dear Guests

Enjoy delicious dishes and refreshing drinks in the comfort of your room! Choose from our diverse selection and let us spoil you with culinary delights—without having to leave your room.

We look forward to bringing our creations straight to your door and making your stay as relaxing as possible.

Direct call **Tel. 4747**

Monday to Sunday

06.30h to 10.00h

Breakfast

11.45h to 21.30h

Snack Menu

Room Service Surcharge

CHF 15.00 per meal delivery

CHF 7.50 per beverage delivery



aigu
Restaurant & Bar

Spécialité

These dishes are perfect for sharing. Whether with a glass of wine, a cocktail or simply for a snack.



False Escargots

Cubes of beef fillet | homemade herb butter gratinated | crispy fougasse



120 grams

28.00

Beetroot carpaccio

Beetroot carpaccio | goat's cheese | frisée |
sweet-and-sour apple brunoise | walnut | herb oil

18.00

Tarte flambée with cured ham

Tarte flambée | raw bacon | leek | onions |
French cured ham, added cold



18.00



Vegan tarte flambée

Tomatoes | courgette | peppers | red cabbage | mushrooms | spring onions



18.00

Croque Monsieur aigu Style

Juicy ham | Gruyère | moustard of Dijon

4 Toast triangle 15.50

2 Toast triangle 9.00

Croque Monsieur Pastrami Style

Pastrami | Camembert | basil pesto

4 Toast triangle 17.50

2 Toast triangle 10.00

Vegetarian Croque Monsieur

Vegetarian with Gruyère | fried egg | avocado-tomato slice

4 Toast triangle 13.50

2 Toast triangle 8.50

Aperitif platter

Zug mountain cheese | Grisons raw ham | salsiz | dried meat |
smoked raw bacon | pickled vegetables

36.00




aigu
Restaurant & Bar

Classique

Caesar Salad

Mini lettuce | Swiss chicken | bacon | anchovy fillets | croutons |
croutons | parmesan dressing
without chicken

28.00

22.00



Porcini ravioli

Porcini ravioli | roasted porcini mushrooms |
pickled apricots | shiso cress

23.00



Classic tartare

Beef tartare | brioche-toast | cornichons | spring onions | capers

70 grams

22.00

140 grams

29.00

Club-Ciabatta

Roasted chicken breast | avocado | fried bacon | fried egg |
Tartar sauce | coarse-grained mustard | tomato | iceberg lettuce

24.50



Original veal Wienerschnitzel

Fresh market vegetables | lemon | cranberries | French fries

140 grams

50.00

Brioche Cheeseburger

Beef | BBQ-sauce | sweet-sour cucumbers | crispy onion rings |
fried egg | bacon | Cheddar

Vegetarian Burger

Baked cauliflower-cheese-patty | cucumber-riata | burrata | guacamole |
rocket | basil pesto



26.00

22.00

Pommes

French fries

Sweet potato fries

Ketchup or mayo

Origin:

- o **Meat:** Beef CH | Veal CH | Pork CH | Chicken SVN | Sausages CH/IT
- o **Fish:** Anchovis Middle East Atlantic
- o **Vegetables & salads:** Mundo in Rothenburg

Vegan



Laktose free



Gluten free; except breads



8.50

9.50

Dessert

Coupe aigu

Marinated pear | Calvados jelly | vanilla ice cream | chocolate mousse

15.00

Coupe du Chocolatier

Vanilla ice cream | homemade chocolate sauce | chocolate chips | cream

14.00

Wild berry Coupe

Warm wild berries | Fior di Latte | cream

14.00

Coupe Bananen-Splitt

Vanilla ice cream | chocolate sauce | caramelized banana | brownie cubes

15.50

Glace-Aromen

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

- Scoop prices
- Cream

Prices in CHF and incl. VAT

