

Dessert

Tartelette sablée à la crème pâtissière 16.50  
Sorbet cassis | crème vanille | confiture cassis & quetsche



Gâteau au fromage blanc 15.50  
Espuma framboise | streusel au chocolat | tuile



Fôret-Noire 16.50  
Crème au chocolat blanc | sphère au kirsch | sponge au chocolat

La poire rencontre l'ananas 16.00  
Espuma aux agrumes | mousse poire & noix ananas mariné au thym

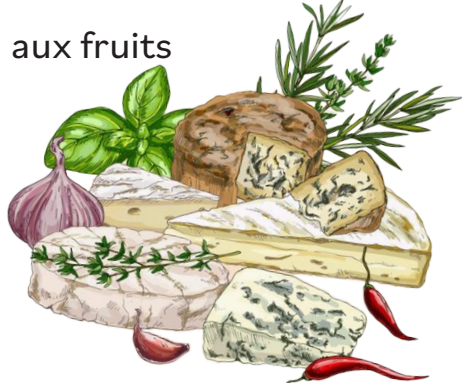


Laissez-vous tenter par l'une de nos coupes glacées – demandez simplement la carte !

Assiette de fromages de la fromagerie Jumi

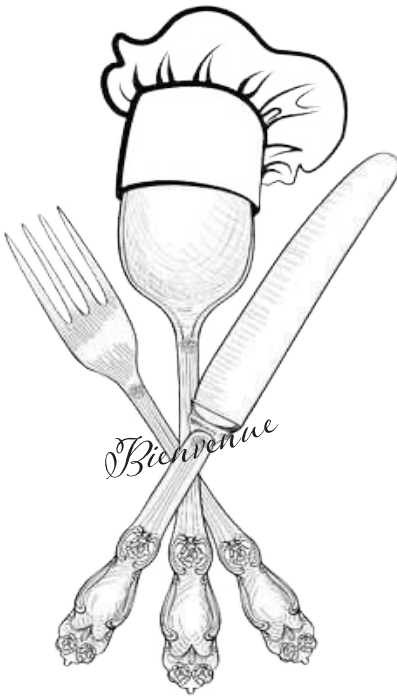
Avec noix noires | moutarde aux figues | pain aux fruits

- 3 sortes:
- 5 sortes:



18.00  
23.00

aigu Journal 7ème édition



aigu – des accents qui fleurissent

aigu – prononcé [e:gy].

Comme l’accent qui donne à un mot tout son sens, notre nouvelle carte propose des impulsions culinaires qui disent au revoir à l’hiver et célèbrent le réveil de la nature.

Des classiques réconfortants aux compositions véganes fraîches et créatives – nos nouveaux plats surprennent par leur caractère et ce petit quelque chose d’aigu.

Laissez-vous inspirer par des accents de saveurs qui célèbrent l’éveil de la saison.

Vous cherchez l’idée idéale pour votre prochain événement d’entreprise, team event ou une fête de famille ?

Contactez-nous. Nous apportons l’accent culinaire qui reste durablement en mémoire.

Bon appétit!

Votre équipe aigu Restaurant & Bar

«Vegan & plein de goût»

Savourez en pleine conscience sans renoncer, mais avec ce petit quelque chose d'aigu. £

Gnocchi de pommes de terre

Figues | oignons rouges confits | petits pois | huile aux herbes



29.00  
VEGAN

Polenta aux herbes

Shiitakés braisés | ail noir | ciboulette | ragoût de céleri branche



26.00  
VEGAN

Aubergine à la corse

Houmous | falafels croustillants au gingembre & à la betterave | pignons de pin | topping au yaourt de soja | artichauts | grenade

BBQ-Pulled-Jack

Pain bun brioché vapeur | coleslaw | oignons frits croustillants | sauce BBQ | mayo sriracha épicée | frites de patate douce



33.00  
VEGAN



«Une tradition qui dure»

Les classiques du Bären de Zoug continuent de vivre au aigu. Ce qui était culte autrefois, c’est aigu aujourd’hui !

Émincé de veau à la zurichoise

Légumes du marché glacés | rösti de pommes de terre | sauce aux champignons à la crème 140 Gramm

48.00

Escalope viennoise de veau (originale)

Légumes du marché glacés | frites | citron | aïrelles 140 Gramm

50.00

Cordon bleu de porc zugoï

Jambon cuit | fromage de montagne de Zoug | légumes du marché glacés frites | citron 200 Gramm

38.00



Sans lactose



Sans gluten, à l’exception des pains et de la fougasse.



Bon appétit



## Spécialité



Ces plats sont parfaits à partager,  
à l'apéritif ou en entrée.

### Escargots de vigne en cocotte en fonte

Fumés sur foin | beurre aux herbes |  
fougasse croustillante 6 pièces  
12 pièces

19.50  
38.00



### Faux escargots

Dés de filet de bœuf | gratinés au beurre |  
fougasse croustillante 120 grammes

28.00

### Pissaladière végé

Oignons caramélisés | courgette antipasti |  
aubergine | tomates séchées | olives

18.00

### Pissaladière

Oignons caramélisés |  
olives noires | filets d'anchois



20.00

## Soupe

### Soupe à l'oignon

Consommé de bœuf | brioche maison | gruyère



16.00

### Velouté de petits pois



avec tartare de légumes

14.00

avec saumon suisse mariné maison

18.00

VEGAN

## Moules & frites



### Moules à la marinière

Moules | jus marinière au vin blanc  
et légumes | ail | persil | mayonnaise  
au lard maison | frites

32.00

## Poisson



### Bouillabaisse

Saumon | sandre | omble chevalier | truite saumonée | sauce rouille |  
carottes | poireau | céleri | pommes de terre | brioche croustillante

45.00

### Cabillaud Skrei cuit à la vapeur

Cabillaud Skrei | purée de panais | jeunes pousses d'épinards |  
huile verte | groseilles à maquereau marinées |  
chou-rave crémeux | beurre blanc au verjus

45.00

### Turbot au velouté de céleri

Turbot | céleri | risotto au safran | brocoli en pousses |  
poireau grillé | chutney de tomates

49.00

#### Déclarations

- **Viande:** Bœuf CH | Veau CH | Porc CH | Poulet CH | Lard CH |  
Jambon cuit CH | Escargots de vigne FR
- **Poisson:** Saumon NOR | Sandre POL | Omble chevalier IS | Truite saumonée FR |  
Cabillaud Skrei NOA | Moules NL | Turbot ES | Anchois MOA
- **Légumes, salade & truffe:** Mundo Rothenburg CH | Truffe IT
- **Produits de boulangerie:** Brioche CH/DE | tous les autres pains CH

**Allergènes et intolérances:** Nous vous prions de vous renseigner à ce sujet auprès  
de notre équipe de service.

## Entrée

### Terrine végétalienne aux carottes

Terrine de carottes | sorbet carotte-mandarine |  
rubans de carotte aigre-doux | fanes de carotte



21.00

VEGAN

### Jeune frisée | feuilles de betterave

Frisée fraîche | feuilles de betterave | chips de pain tomate-olive |  
figues | miel | ricotta au fromage frais

16.00

### Salade méditerranéenne à la tomate

Burrata | gel de tomate | pignons de pin | basilic |  
oignons rouges pickles | fougasse

19.00

### Os à moelle de bœuf

Tartare de bœuf suisse | légumes marinés maison |  
pommes soufflées | Roquefort Papillon



29.00

### Noix de Saint-Jacques

Noix de Saint-Jacques | crème de céleri-rave |  
blette étuvée | noisettes torréfiées |  
œufs de saumon | écume au vermouth



29.00

### Omble chevalier au vinaigre de framboise

Omble chevalier | betteraves rouges & jaunes marinées à la  
framboise | glace de betterave | œufs d'omble | chou-rave pickles |  
bleuets (centaurées) | graines de moutarde |  
nage au babeurre & huile d'aneth

24.00

## Viande

### Coq au vin – poêle en fonte

Poulet suisse | légumes mijotés | champignons | oignons grelots |  
lard croustillant | purée de pommes de terre, jus



33.00

### Blanquette de veau

Ragoût de veau | champignons |  
carottes | haricots au lard | riz aux amandes



45.00

### Entrecôte de bœuf suisse

Beurre aux herbes relevé | légumes rôtis au four |  
champignons poêlés | ciboulette | frites

- Petit appétit: 160 Gramm
- Grand appétit: 250 Gramm

40.00

49.00

### Mistkratzerli – petit poulet entier croustillant de l'Alpstein

Légumes mijotés au four | petites pommes de terre rôties  
au romarin | sauce maison fumée (*temps de préparation env. 20 minutes*)

39.00

### Magret de Canard

Magret de canard | knödel serviette | purée de chou  
rouge | betteraves braisées au thym | suprêmes  
d'orange | confit de chou rouge | jus aux airelles

42.00



aigu SPECIAL

# Côte de Boeuf

SUISSE

78.00  
450 gr.  
1-2 personnes

Servi dans la plus pure tradition,  
à partager, ou tout simplement  
pour vous seul(e).

Haricots verts «Amandine» |  
frites croustillantes | Café de Paris maison,  
selon notre recette.

Garnitures & Café de Paris – à discrétion.



Sans lactose



Sans gluten ; à l'exception des pains et de la fougasse

Prix en CHF, incl. TVA