



Édition des fêtes 2025/26

aigu Restaurant & Bar

Les fêtes, comme elles devraient l'être !

Des chalets à fondue aux
paillettes de la Saint-Sylvestre –
tous les temps forts en un coup d'œil.

**Ouvert 365 jours par an –
car la bonne cuisine ne connaît pas d'hibernation !**

Members of Garden Park Zug AG - the place to be in Zug

 **PARK**
HOTEL ZUG

City
GARDEN
Hotel & Apartments

aigu
Restaurant & Bar

Secret
GARDEN
Event-Location



*Là où la saveur
tient le premier rôle*

Fêtes à au restaurant aigu – avec cœur, cuisine raffinée & vraies rencontres.

.....

Festif, raffiné et plein d'atmosphère – bienvenue au restaurant aigu.

C'est ce mélange unique de visages familiers, d'un service chaleureux et de plats préparés avec soin – à partir de bons produits et avec l'ambition d'en faire quelque chose de spécial. Notre cuisine suisse, relevée d'une touche du sud de la France, apporte des accents culinaires qui rapprochent – par le goût, l'atmosphère et la convivialité. Voilà l'essence de cette période.

Pendant les fêtes, l'aigu se décline de mille façons : un menu festif dans une atmosphère calme et familiale. Un brunch gourmand de Noël le 25 décembre. Une Saint-Sylvestre animée avec dîner de gala, DJ et danse – et un petit-déjeuner tardif le jour de l'An pour ceux qui aiment commencer l'année en douceur.

Dès novembre, les **Fondue Hütten Zug** vous invitent à savourer une fondue – chaleureuse, conviviale et pleine de saveurs.

Pour des fêtes privées, des événements professionnels ou des moments très personnels, notre Secret Garden est également à votre disposition : un lieu événementiel exclusif, en pleine verdure, avec un service sur mesure et à seulement quelques pas du **Park Hotel**.

Voilà ce que les fêtes signifient pour nous : authenticité, saveur et ce petit quelque chose en plus. Et ce serait un plaisir de vous compter parmi nous cet hiver.

Cordialement,
Irene Gangwisch & l'équipe du **Garden Park**



Le Taxi de la Dinde

Célébrez chez vous. Nous livrons le festin.



Commandez en ligne ici

À ZUG, LES DINDE(S) VOYAGENT EN TAXI

Pas envie de cuisiner ? Ou vous préférez simplement passer plus de temps avec vos invités ? Alors notre Taxi de la Dinde arrive à point nommé.

Depuis plus de dix ans, nous apportons la saveur des fêtes directement à votre porte – avec tout ce qui l'accompagne : une dinde entière, rôtie à la perfection, farcie de pain blanc et de canneberges, servie avec une sauce riche. Le tout entièrement préparé, soigneusement emballé et livré chaud – prêt à servir.

Que ce soit pour Thanksgiving, Noël, un dîner cosy à quatre, une grande fête de famille ou une soirée improvisée entre amis – notre Taxi de la Dinde est là pour vous.



- **Disponible à partir de 4 personnes**

- CHF 42.00 par personne (env. 500 g de poids cru par personne)

- **Envie d'en ajouter un peu plus ?**

- Velouté de potiron aux canneberges (1 L pour 4 personnes) CHF 28.00
- Trio d'accompagnements : purée de pommes de terre, chou rouge, marrons, épi de maïs rôti, haricots verts, carottes & jus aux canneberges CHF 17.00 par personne
- Tarte aux pommes maison (26 cm, pour 6-8 personnes) avec sauce à la vanille CHF 49.00
- Boissons & vins livrables sur demande.



Notre conseil : Réservez tôt – le Taxi de la Dinde est un succès chaque année !



Informations sur :
welcome@parkhotel.ch | +41 41 727 48 48
truthahntaxi.ch

Fondue Hütten Zug avec vin chaud & fondue

Une soirée pleine de chaleur et de saveurs.



FONDUE HÜTTEN ZUG – AU CŒUR DES PLAISIRS D'HIVER; NOS CHALETS À FONDUE ALPINS.

Lorsque la ville s'apaise le soir et que l'odeur du bois de feu flotte dans l'air, un moment unique commence chez nous. Devant l'**aigu**, le feu de camp crépite, le vin chaud se verse, les voix s'adoucissent – et des six petits chalets joliment décorés montent le léger tintement des fourchettes à fondue et les éclats de rire partagés.

Chaque chalet est entièrement à vous pour la soirée – les vendredis & samedis à partir de 4 personnes. À l'intérieur, ça sent le fromage fondu ou le fondue chinoise subtilement épicé ; à l'extérieur, les flammes dansent – et au milieu naît ce qu'on appelle plus tard une très belle soirée.

Nos chalets peuvent accueillir jusqu'à 42 personnes – réparties en petits groupes, proches mais unis par l'essentiel : la convivialité, la bonne cuisine et des échanges sincères. Réservez tôt – les places sont limitées.

OFFRE

- Fondue au fromage Dubach CHF 49.00 par personne
250 g de fromage avec pain, pommes de terre et légumes au vinaigre. Comme entrée nous servons : plateau de viande séchée des Grisons, Salsiz, Landjäger, jambon cru, lard fumé, radis & radis blanc
- Fondue chinoise CHF 66.00 par personne
250 g de veau, bœuf, porc, poulet & boulettes de viande, quatre sauces & frites, riz sur demande comme entrée nous servons : bol de salade
- Kaiserschmarrn CHF 16.50 par personne
Crêpe épaisse et moelleuse coupée en morceaux avec compotée de quetsches
- Etter Kirsch 41% 2cl CHF 9.50 par personne
- Tasse de thé Ronnefeldt CHF 6.00 per personne



welcome@restaurant-aigu.ch
+41 41 727 47 47
fondue-zug.ch

Menu de Noël tout en finesse

Des fêtes pleines de saveur – subtiles, harmonieuses et sincères.

MENU DE NOËL

- Velouté de pourpier à l'écume, poitrine de canard fumée
- Saumon suisse cuit à la vapeur sur salade pamplemousse-menthe & fèves
- Filet de bœuf sauté & ragoût de queue de bœuf avec crème de pommes de terre à la truffe, oignons rouges marinés & romanesco
- Tarte tatin aux prunes, caramel au rhum & glace vanille maison

- Menu 3 plats sans saumon
- Menu 4 plats

CHF 83.00 par personne

CHF 99.00 par personne

Notre menu de Noël est proposé aux dates suivantes :

- Réveillon de Noël, 24 décembre 2025
- Soirée de Noël, 25 décembre 2025

Veuillez commander votre menu de Noël à l'avance – dans la limite des stocks disponibles..



Un Noël végétarien

Ancré dans la région – sublimé par la créativité.

MENU VÉGÉTARIEN

- Velouté de pourpier à l'écume, momo de légumes vapeur
- Panais vapeur sur salade pamplemousse-menthe & fèves
- Aubergine sautée avec ragoût de chou-fleur avec crème de pommes de terre à la truffe, oignons rouges marinés & romanesco
- Tarte tatin aux prunes, caramel au rhum & glace vanille maison

- Menu 3 plats sans momo de légumes
- Menu 4 plats

CHF 69.00 par personne
CHF 85.00 par personne

Notre menu végétarien est proposé aux dates suivantes :

- Réveillon de Noël, 24 décembre 2025
- Soirée de Noël, 25 décembre 2025

Veuillez commander votre menu de Noël à l'avance – réservez avant qu'il n'y en ait plus.



Brunch de Noël pour petits et grands

Pour tous ceux qui veulent commencer Noël avec le sourire.

BRUNCH DE NOËL AU RESTAURANT AIGU

Quand le parfum du café fraîchement préparé et des viennoiseries chaudes sortant du four emplit l'air à l'**aigu**, Noël est là – accompagné de notre brunch festif pour toute la famille et les amis.

Commencez la journée avec un verre de Prosecco, partagez de précieux moments avec vos proches et dégustez un buffet de spécialités de saison – sucrées et salées, végétariennes ou avec viande, fraîches, chaudes et préparées avec amour.

• **Petit-déjeuner avec âme** : 11h00 - 12h00

Des croissants croustillants aux douceurs salées ou sucrées, accompagnés de café fraîchement préparé, de thé raffiné et de jus frais.

• **Entrées qui donnent le sourire** : 11h00 - 14h00

Salades colorées, amuse-bouches créatifs, entrées raffinées et nombreuses créations qui ouvrent l'appétit.

• **Plats principaux pour tous les goûts** : 11h00 - 14h00

Plats de viande préparés avec soin, poisson frais et savoureuses alternatives végétariennes.

• **Final sucré** : 12h30 - 15h00

Gâteaux moelleux, desserts fruités, créations fraîches de notre pâtissier – et bien sûr notre fontaine de chocolat : pour faire briller les yeux des enfants et ravir le cœur des gourmands.

Brunch de Noël – 25 décembre 2025

- 11h00 - 15h00
- Prix par personne CHF 75.00, incluant un verre de Prosecco
- Enfants de 4 à 12 ans : CHF 4.50 par année d'âge
- Enfants jusqu'à 3 ans : gratuit

Fêter la Saint-Sylvestre à l'aigu – avec style & âme

Une soirée qui rapproche – par la cuisine et des moments inoubliables.

BIEN MANGER, DANSER AVEC ÉLÉGANCE ET BIEN COMMENCER L'ANNÉE.

Un dernier toast de l'année, des éclats de rire, de belles assiettes – et puis laisser derrière soi ce qui appartient au passé. À l'aigu, nous fêtons la Saint-Sylvestre avec tout ce qu'elle mérite : un apéritif festif, un dîner de gala plein de créativité culinaire – et des personnes avec qui vous avez vraiment envie de partager ce moment.

À 18h30, nous vous accueillons un verre à la main et le cœur ouvert pour commencer ensemble la dernière soirée de l'année. Dès 19h15, un menu en sept services vous attend, imaginé avec soin par notre chef exécutif Marcel Scheuner et son équipe – raffiné, surprenant et avec une touche du sud de la France.

Vos hôtes – Irene Gangwisch, Florian Gabathuler et Ehsan Pourhassan – ainsi que toute l'équipe de l'aigu, veilleront à un service attentif, un accompagnement personnalisé et une atmosphère chaleureuse.

Et lorsque le dernier dessert sera savouré, place à la danse : DJ Tom Blattmann donnera le rythme, à vous de jouer. Dansez dans la nouvelle année – avec légèreté, gourmandise et impatience de tout ce qui viendra.

Réservez dès maintenant – et vivez une Saint-Sylvestre aussi belle qu'inoubliable.

Pourquoi rentrer chez vous alors que vous pouvez accueillir la nouvelle année dans le confort de nos chambres d'hôtel ?

Profitez de nos tarifs festifs pour la nuit et, le lendemain, accordez-vous peut-être notre petit-déjeuner tardif du Nouvel An.

Vous trouverez nos tarifs festifs à la fin de ce document.



Diner de gala de la Saint-Sylvestre – raffiné, festif, aigu

Cuisine fine, bon vin, vraie convivialité – bienvenue à l'aigu..

LE MENU FESTIF DE LA SAINT-SYLVESTRE

- Apéritif avec petites bouchées
- Amuse-bouche – servi avec élégance pour éveiller le palais
- Tartare de bœuf épicé avec racine de persil braisée, gel de citron vert, crème d'aïoli noir, amarante & cresson
- Coquille Saint-Jacques grillée avec purée de céleri, noisettes, huile de basilic, sauge croustillante & écume au champagne
- Velouté de petits pois à la lardo & cabillaud vapeur
- Salade de concombre mariné à l'aneth & sorbet à la pomme
- Contre-filet de veau avec foie de canard fermenté, jus au porto, figue au cassis, crème de panais, brocoli bimi & mini-carottes
- Terrine au nougat avec ragoût de cerises, glace à la Zuger Kirschtorte, marshmallow flambé & tuile au chocolat
- Menu de la Saint-Sylvestre CHF 179.00 par personne
incluant un apéritif maison et animation musicale avec DJ Tom Blattmann



Saint-Sylvestre végétarienne – légèreté pour la nouvelle année

Un menu pour les palais fins & les convictions affirmées.

MENU VÉGÉTARIEN DE LA SAINT-SYLVESTRE

- Apéritif avec petites bouchées
- Amuse-bouche – servi avec élégance pour éveiller le palais
- Terrine de mousse de potiron avec carotte marinée & ricotta à l'huile de pépins de courge
- Aubergine vapeur avec yaourt de soja, purée de céleri, huile de basilic & cresson
- Velouté de petits pois avec dumpling satay
- Salade de concombre mariné à l'aneth & sorbet à la pomme
- Steak aux champignons et légumes avec jus végétarien, figue au cassis, crème de panais, brocoli bimi & mini-carottes
- Terrine au nougat avec ragoût de cerises, glace à la Zuger Kirschtorte, marshmallow flambé & tuile au chocolat
- Menu végétarien de la Saint-Sylvestre CHF 179.00 par personne incluant un apéritif maison et animation musicale avec DJ Tom Blattmann



Petit-déjeuner du Nouvel An pour les lève-tard

Pour tous ceux qui veulent commencer la nouvelle année avec du goût.

PETIT-DÉJEUNER DU NOUVEL AN – DÉTENDU, GOURMAND, CHALEUREUX

Nouvelle année, nouvel appétit – et nous le comblons avec un vrai bon petit-déjeuner. Pas de clichés de lendemain de fête, pas de restes de soirée – mais un petit-déjeuner pour les lève-tard qui veulent entamer le 1er janvier reposés et avec l'envie de savourer la nouvelle année.

Dès 8h00, un buffet vous attend à l'**aigu** avec tout ce qui met de bonne humeur – et, si vous le souhaitez, un verre de champagne pour porter un toast à tout ce qui vient. En tête-à-tête ou entre amis – ici, il y a de la place pour de belles conversations, des rires sincères et le premier vrai beau moment de l'année.

- **Boissons pour se réveiller** : café aromatique, cappuccino raffiné, thés sélectionnés et jus de fruits frais.
- **Saveurs salées pour tous** : fromages régionaux, charcuterie savoureuse et saumon fumé délicatement – tout ce qu'il faut pour un petit-déjeuner gourmand.
- **Pains & tartinades** : confitures régionales fraîches, miel local et variété de pains croustillants.
- **Frais & œufs** : salade de fruits, bircher muesli, yaourts et œufs délicieux comme des œufs brouillés, du bacon et de petites saucisses cipollata épicées.

Petit-déjeuner du Nouvel An – 1er janvier 2026

- 08h00 - 14h00
- Prix par personne CHF 35.00
- Enfants de 4 à 12 ans : CHF 1.50 par année d'âge
- Enfants jusqu'à 3 ans : gratuit



Jours paisibles dans la ville de Zug

Découvrez la beauté tranquille de l'hiver – un séjour élégant, un accueil chaleureux..

UNE ESCAPADE HIVERNALE AU CŒUR DE ZUG

La ville de Zug possède un charme unique en hiver – avec l'air pur du lac, les collines enneigées et le calme particulier qu'apporte cette saison. Alors pourquoi ne pas passer les fêtes là où détente rime avec confort ?

Au ****Superior **Park Hotel Zug**, nous vous accueillons avec une hospitalité sincère, un cadre élégant et des offres attractives pour votre pause hivernale. Que ce soit pour quelques jours paisibles en famille, une escapade festive entre amis ou simplement pour échapper au quotidien – vous êtes au bon endroit.

Réservez dès maintenant et profitez de nos tarifs spéciaux – pour des fêtes qui resteront gravées dans les mémoires.

NOS TARIFS FESTIFS DU 19 DÉCEMBRE 2025 AU 4 JANVIER 2026

- Tarifs réservables sous réserve de disponibilité, plus taxe de séjour

CHAMBRE SIMPLE

- petit-déjeuner inclus CHF 195.00

CHAMBRE DOUBLE

- petit-déjeuner inclus CHF 250.00

JUNIOR SUITE OU SUITE

- petit-déjeuner inclus CHF 295.00 ou CHF 395.00



Salutations hivernales de Zug

Vivez la magie festive de la période des fêtes avec nous, au cœur de la ville de Zug.

.....

MOMENTS FESTIFS À ZUG – CÉLÉBREZ AVEC NOUS.

La direction et toute l'équipe de la **Garden Park Zug AG** vous souhaitent d'ores et déjà un merveilleux temps de l'Avent, de joyeuses fêtes et de nombreux instants gourmands au restaurant & bar **aigu** et au **Park Hotel Zug**.

Qu'il s'agisse d'un dîner festif, d'un brunch convivial ou d'une Saint-Sylvestre élégante – nous nous réjouissons de partager ces journées particulières avec vous.

Et le meilleur : nous sommes là pour vous 365 jours par an – avec une hospitalité sincère, une cuisine raffinée et une oreille attentive à vos souhaits.

Nous vous accompagnons volontiers dès la planification afin que votre fête soit personnelle, chaleureuse – et inoubliable.

Avec nos salutations les plus chaleureuses,
Irene Gangwisch



Members of Garden Park Zug AG - the place to be in Zug