

Freitag

Menu du jour

25.00

Sautiertes Zanderfilet | Rahm-Sauerkraut |
Sellerie-Sauerrahmstampf | Zitronen-Kapernsauce

Menu du jour végétarien

22.00

Hausgemachte Spinat-Feta-Quiche |
Trüffel-Selleriecrème | Wildkräutersalat

Menu traditionell

22.00

Waadtländer Saucisson | Kartoffel-Lauch-Ragoût | Broccoli

Rind CH/ARG/URY | Kalb- CH | Schwein- CH | Poulet- CH/SL | Mais-Poulet- FR |
Lamm- NZ/AUS | Zander- RUS | Trüffel-IT



Petit dessert – Variation du jour

6.50

Eine feine Auswahl hausgemachter delikater Délices sucrées –
ganz nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch wählbar.

aigu

Restaurant & Bar

Menu du Jour

3. – 7. November 2025
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Bufferet

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

Unser Buffet lädt zur einmaligen Auswahl ein – lassen Sie es sich
schmecken!

Tagessuppe vom Buffet zum selber Schöpfen 7.50

Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptgericht 7.50

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

Gebratenes Kalbssaltimbocca | Kartoffelgnocchi | Ratatouille

Menu du jour végétarien 22.00

Kartoffelgnocchi | Ratatouille | Blauschimmelkäse | Bachkresse

Menu traditionell 22.00

Blutwurst | Kartoffelpurée | Sauerkraut | Apfel | Zwiebelschweize

Dienstag

Menu du jour 25.00

Grilliertes Rindshuftsteak | Pfefferschaumsauce | Röstikroketten | überbackener Grilltomate | Ofen-Kürbis

Menu du jour végétarien 22.00

Kartoffel-Artischocken-Olivenragoût | Tomatenfilets | Petersiliencreme | Cashewnüsse | pochiertes Ei | Trüffelschaum

Menu traditionell 22.00

Hörnli | Rinds G'Hacktes | Apfelmus | Reibkäse

Mittwoch

Menu du jour 25.00

Grilliertes Lammfilet | Rosmarinkartoffeln | Bohnen | Portweinschalotten | Ofen-Sellerie

Menu du jour végétarien 22.00

Im Ofen geschmorte Petersilienwurzel | Ofen-Sellerie mit Kümmel | Rosmarin-Kartoffeln | Trüffel

Menu traditionell 22.00

Riz Casimir | Pouletstreifen | Currysauce | Mandelreis | Fruchtcocktail

Donnerstag

Menu du jour 25.00

Gebratene Maispouardenbrust | Burrata | Basilikumrisotto | Eierschwämmli | Babyspinat | Randen

Menu du jour végétarien 22.00

Zucchettipiccata | Safranrisotto | knusprige Zwiebelringe | Auberginen-Caponata

Menu traditionell 22.00

Gebackener Fleischkäse | Bratkartoffeln | Spiegelei