

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

120 Gramm 28.00

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

Knusprige Choux mit Comté Fromage

Gefüllte Windbeutel mit würzigem Kuhmilch-Hartkäse | pikanter Tomaten-Coulis | knusprige Fougasse



18.00

● Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | Sardellenfilets | schwarze Oliven

20.00

● Pissaladière Vegi

Karamellisierte Zwiebeln | Antipasti Zucchini | Auberginen | getrocknete Tomaten | Oliven

18.00

Flammkuchen

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln | Rucola

18.00



● Flammkuchen-Vegi

Tomaten | Zucchini | Paprika | Rotkraut | Champignons | Frühlingszwiebeln

18.00



● **Croque Monsieur aïgu 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



aïgu
Restaurant & Bar

Classique

Caesar Salad

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

28.00



22.00

Gerösteter Alpen-Lachs aigu-Style

Marinierter weisser Rettich | Saiblingsrogen | knuspriger Lauch
fermentierte Aïoli | Räucherfisch-Safran-Sud

24.00

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:

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

13.00

Waldbeeren Coupe

Warme Waldbeeren | Fior di Latte | Rahm

14.00

Coupe Romanoff

Frische Erdbeeren | Vanilleglacé | weisse Crispy-Perlen | Rahm

15.50

Coupe Bananen-Splitt

Vanilleglacé | Schokoladensauce | karamellisierte Bananen | Browniecubes

15.50

Glace-Aromen

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

- Kugelpreis
- Rahm

Preise in CHF und inkl. MwSt.



5.00
1.80

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

120 grams

28.00

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

Crispy Choux with Comté cheese

Savory chous pastries filled with aged cow's milk cheese |
spiced tomato coulis | crispy fougasse



18.00

● Pissaladière

Caramelized onions | anchovys fillets | black olives

20.00

● Vegetarian Pissaladière

Caramelized onions | antipasti courgettes | eggplant | dried tomatoes | olives

18.00

Tarte Flambée

Sour cream | bacon | onions | rocket

18.00

● Vegetarian Tarte Flambée

Tomatoes | courgettes | peppers | red cabbage | champignons | 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



Classique

Caesar Salad

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

28.00

Roasted Alpine salmon, aigu-style

Marinated white radish | char roe | crispy leek
fermented aioli | smoked fish saffron broth

22.00



24.00

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 Wiener schnitzel

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

8.50

9.50

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

Lactose free

Gluten free; except breads



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

13.00

Wild berry Coupe

Warm wild berries | Fior di Latte | cream

14.00

Coupe Romanoff

Fresh strawberries | vanilla ice cream | white crispy pearls | cream

15.50

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



5.00
1.80

Spécialité

Ces plats sont parfaits à partager. Que ce soit pour accompagner un verre de vin, un cocktail ou simplement pour combler une petite faim.



● Faux escargots

120 grammes 28.00

Dés de filet de bœuf | beurre aux herbes maison gratiné | fougasse croustillante

Choux croustillants au fromages Comté

Choux salés garnis de fromage affiné au lait de vache | coulis de tomates épicé | fougasse croustillante



18.00

● Pissaladière

Oignons caramélisés | filets d'anchois | olives noires

20.00

● Pissaladière végétariens

Oignons caramélisés | antipasti courgettes | aubergines | tomates séchées | olives

18.00

Tarte Flambée

Crème aigre | lardons | onions | roquette

18.00



● Tarte Flambée végétariens

Tomates | courgettes | poivrons | chou rouge | champignons | oignons de printemps

18.00



● Plateau apéro

Fromage de montagne de Zoug | jambon cru des Grisons |
Salsiz | viande séchée |
lard cru fumé | légumes au vinaigre

36.00



Ciabatta Club

Poitrine de poulet grillée | avocat | lardons grillés | œuf au p
sauce tartare | moutarde à gros grains | tomate | salade iceberg

24.50

● Croque Monsieur aigu Style

Jambon au jus | Gruyère | moutard de Dijon

4 Toast triangle 15.50

2 Toast triangle 9.00

Croque Monsieur Pastrami Style

Pastrami | Camembert | pesto au basilic

4 Toast triangle 17.50

2 Toast triangle 10.00



● Croque Monsieur végétariens

Végétariens au Gruyère | œuf au plat | sauce tomate à l'avocat

4 Toast triangle 13.50

2 Toast triangle 8.50

aigu
Restaurant & Bar

Classique

Salade Cæsar

Mini laitue | poulet suisse | lardons | filets d'anchois |
croûtons | vinaigrette au parmesan
sans poulet

28.00

● Saumon des Alpes rôti façon aigu

Radis blanc mariné | œufs d'omble | poireau croustillant
aïoli fermenté | bouillon de poisson fumé au safran

22.00

24.00

● Tartare classique

● Tartare de bœuf | toast brioché | cornichons | oignons d'argent | câpres

70 grammes 22.00

140 grammes 29.00

Petite escalope viennoise

Veau | citron | airelles rouges | frites

140 grammes 50.00



Cheeseburger brioché

Bœuf | sauce BBQ | cornichons aigre-doux | rondelles d'oignons croustillantes | œuf au plat | bacon | cheddar |



26.00

Burger végétarien

Galette de chou-fleur et fromage cuite au four | riata de concombre | burrata | guacamole | roquette | pesto de basilic

22.00

● aigu Nuggets

Nuggets de poulet croustillants panés au panko | mayo épicée au Sriracha



200 grammes 14.00

● Frites

Frites

Frites de patates douces

- Ketchup | mayo | sauce fromage jalapeno | sauce joppie ou aioli

8.00

9.00

Origine:

- **Viande:** Bœuf CH | Veau CH | Porc CH | Volaille SVN | Charcuterie CH/IT
- **Poisson:** Anchois de l'Atlantique moyen-oriental
- **Légumes & salade:** Mundo à Rothenburg

● Sans lactose

● Sans gluten; sauf pains



Dessert

Coupe aigu

Poire gelée | gelée de Calvados | glace vanille | mousse au chocolat

15.00

Coupe du Chocolatier

Glace à la vanille | sauce au chocolat maison | pépites de chocolat | crème

13.00

Coupe aux baies de bois

Baies des bois chaudes | Fior di Latte | crème

14.00

Coupe Romanoff

Fraises fraîches | glace vanille | perles blanches croustillantes | crèm

15.50

Coupe Banana-Splitt

Glace vanille | sauce chocolat | bananes caramélisées | Brownie cubes

15.50

Arômes de glace

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

- Prix de la boule
- Crème

Prix en CHF et TVA incluse



5.00
1.80