

Freitag

Menu du jour

25.00

Gebratenes Wolfsbarschfilet | Grillgemüse-Risotto |
Sprossenbroccoli

Menu du jour végétarien

22.00

Grillgemüse-Risotto | Sprossenbroccoli |
Pfeffer-Sojanuggets

Menu vital

22.00

Tomaten-Linsen-Curry | Koriander |
geräucherter Tofu | geröstete Ofenrübli | Chimichurri-Dip

Rind - CH/PRY/ARG | Schwein - CH | Ente - FR | Poulet - SI | Lachs - NOR | Wolfsbarsch - TR



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

17. – 21. August 2026
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Buffer

aigu Sommer, bitte Platz nehmen.

Unser Buffet bringt sommerliche Leichtigkeit auf den Teller: würzige
Antipasti, knackige Salate und frische Zutaten, die nach Terrasse,
Sonne und Genuss schmecken.

Wählen Sie, worauf Sie Lust haben – und kreieren Sie Ihren
persönlichen Lieblingsteller.

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

Duett vom Rind | Blumenkohlpuree |
gerösteter Broccoli | knusprige Ofenkartoffeln

Menu du jour végétarien 22.00

Blumenkohlpuree | gebackenes Ei |
knusprige Ofenkartoffeln | gerösteter Broccoli

Menu vital 22.00

Gebeiztes Lachs-Orangen-Sashimi |
Rüebli-Taboulé | gerösteter Broccoli

Dienstag

Menu du jour 25.00

Luzerner Schweinsfilet | cremige Safran-Risoni |
Ratatouille | Olivenjus

Menu du jour végétarien 22.00

Cremige Safran-Risoni | Ratatouille | Carciofini

Menu vital 22.00

Bowl mit geröstetem Blumenkohl | Kichererbsen |
gemischter Wildreis | Avocado | Ananas |
marinierte Kidneybohnen | Sojajoghurt-Topping

Mittwoch

Menu du jour 25.00

Rindsschmorbraten | Rotweinsauce |
Kartoffelstock | Spargelragout

Menu du jour végétarien 22.00

Vegetarische Sojabällchen | Rotweinsauce |
Kartoffelstock | Spargelragout

Menu vital 22.00

Grüntee-Linsen-Curry | geröstete Pouletbrust |
Blattspinat | Kokosmilch | Koriander-Falafel

Donnerstag

Menu du jour 25.00

Gebratene Entenbrust | Gewürz-Couscous |
Merlotjus | junges Gemüse

Menu du jour végétarien 22.00

Gewürz-Couscous | junges Gemüse |
Spinat | gerösteter Blumenkohl

Menu vital 22.00

Gemüse-Quinoa | Ingwer-Randen-Falafel |
marinierter Bohnensalat | Guacamole