

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 Getränkelilieferung




Restaurant & Bar

Spécialité

Diese Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen. Ob zu einem Glas Wein, Cocktail oder einfach für den kleinen Hunger.

● Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

120 Gramm

28.00



Salade méditerranéenne à la tomate

Burrata | Tomatengel | Pinienkerne | Basilikum | gepickelte rote Zwiebeln | Fougasse

19.00

● 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 | Frühlingzwiebeln

18.00



● **Croque Monsieur aigu 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



aigu
Restaurant & Bar

Classique

Cæsar Salad

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



28.00

22.00

Omble chevalier au vinaigre de framboise

Saibling | in Himbeer marinierte rote & gelbe Randen |
Randen-Glace | Saibilingsrogen | gepickelter Kohlrabi |
Kornblumen | Senfsaat | Buttermilch-Dillölnage

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 |



26.00

Vegi Burger

Gebackenes Blumenkohl-Käse-Patty | Gurken-Riata | Burrata | Guacamole |
Rucola | Basilikum-Pesto

22.00

Pommes

Pommes frites

8.50

Süskartoffel Fries

9.50

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

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 | Brownie cubes

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

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



120 grams

28.00

Mediterranean tomato salad

Burrata | tomato gel | pine nuts | basil | pickled red onions | fougasse

19.00

● Pissaladière

Caramelized onions | anchovy 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

22.00

24.00

Arctic char with raspberry vinegar

Arctic char | red & yellow beetroot marinated in raspberry | beetroot glaze | char roe | pickled kohlrabi | cornflowers | mustard seeds | buttermilk & dill oil nage

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

Dessert

Coupe aigu

Marinated pear | Calvados jelly | vanilla ice cream | chocolate mousse

Coupe du Chocolatier

Vanilla ice cream | homemade chocolate sauce | chocolate chips | cream

Wild berry Coupe

Warm wild berries | Fior di Latte | cream

Coupe Romanoff

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

Coupe Bananen-Splitt

Vanilla ice cream | chocolate sauce | caramelized banana | brownie cubes

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



15.00

13.00

14.00

15.50

15.50



5.00

1.80