

Freitag

Menu du jour

25.00

Gebratenes Lachssteak | grüner Spargel |
Bärlauchpesto | Schnittlauchrisotto

Menu du jour végétarien

22.00

Gebratene Kräutersaitlinge |
cremige Ribelmais-Bramata | Marktgemüse

Menu traditionell

22.00

Penne all'arrabiatta | Chili | Parmesan

Rind- PY/UY/CH | Kalb- CH | Schwein- CH | Lamm- NZ/AUS |
Mais-Pourladenbrust- FR | Lachs- NOR | 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

16. – 20. März 2026

ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr



Salat & Antipasti-Bufferet

März-Zeit ist Frische-Zeit! Verführen Sie Ihre Sinne an unserem
reichhaltigen Buffet: Von würzigen Antipasti bis zu gartenfrischen
Salaten erwartet Sie eine bunte Vielfalt.

Stellen Sie sich Ihren persönlichen Lieblingsteller zusammen
und 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

Grilliertes Rindsmédailon | Kräuterbutter | Portweinjus |
Frühlingsgemüse | Schnittlauchrisotto

Menu du jour végétarien 22.00

Schnittlauchrisotto | Itener Stundenei |
Belper Chnolle | Frühlingsgemüse

Menu traditionell 22.00

Frisch gebackener Fleischkäse | Spiegelei |
Kartoffel-Gurkensalat

Dienstag

Menu du jour 25.00

Rücken vom Thurgauer Apfelschwein | Béarnaise-Espuma |
crémiges Kartoffel-Artischocken-Ragoût |
getrocknete Tomaten

Menu du jour végétarien 22.00

Crémiges Kartoffel-Artischocken-Ragoût |
Ofen-Wurzelgemüse | gebackene Zwiebelringe

Menu traditionell 22.00

Äpler-Magronen | Kartoffelwürfel | Röstzwiebeln | Apfelmus

Mittwoch

Menu du jour 25.00

Lammentrecôte | Café de Paris | crémige Polenta |
grüner Spargel

Menu du jour végétarien 22.00

Grüner Spargel | Selleriepurée |
Rosmarin-Kartoffeln | Trüffel

Menu traditionell 22.00

Rinds-Hackbraten | Pfefferrahmsauce |
Kartoffelpurée | Karotten-Erbsengemüse

Donnerstag

Menu du jour 25.00

Gebratene Maispouardenbrust |
Süsskartoffelcrème | glasierte Coco-Bohnen

Menu du jour végétarien 22.00

Gebackene Falafel | Süsskartoffelcrème |
Tahini-Dip | glasierte Coco-Bohnen

Menu traditionell 22.00

Geschmorter Schweinsbraten | Ofengemüse | Eierspätzli