

## «Végétalien – Créatif – aïgu»

Plaisir – avec raffinement  
& goût.

VEGAN

### Gnocchis au chou-fleur

Artichauts | oignons rouges | huile de basil



29.00

### Curry de Dhal aux lentilles vertes

Légumes colorés | cubes de patates douces croquants | pain Naan Tandoori

32.00

### BBQ Pulled Jack

Bun brioché vapeur | Coleslaw | oignons frits croquants | Sauce BBQ | mayo Sriracha épicée | frites de patates douces

33.00

### Risotto Venere

Cima di Rapa braisée | ail noir | confit de tomates datterino | cassoulet de fèves

26.00



Secret  
GARDEN



BÄREN

## «La tradition continue»

De vraies recettes traditionnelles, servies avec passion

Savourez dès maintenant les classiques de l'ancien Bären!

### Émincé de veau à la zurichoise

48.00

Légumes du marché glacés | rösti de pommes de terre | sauce crèmeuse aux champignons

140 grammes



### Véritable escalope viennoise de veau

50.00

Légumes du marché glacés | frites | citron | aïrelles

140 grammes

### Cordon bleu de porc zougais

38.00

Jambon cuit | fromage de la montagne de Zoug | légumes du marché glacés | frites | citron

200 grammes



## Dessert

### Petit dessert – variations du jour

Un fin assortiment de délices sucrés maison – à choisir directement à table, selon votre goût.



6.50

### Choux au chocolat

Crème tiramisù | figue

16.00

### Mousse légère au mascarpone

Compote de myrtilles | glace à la vanille | tuile au chocolat

14.00

### Tartelette au citron

Glace Fior de Latte et meringue végétalienne | chips de citron

16.00

VEGAN



Offrez-vous l'un de nos coupes glacées irrésistibles – demandez simplement la carte !

### Assortiment de la fromagerie Jumi

Fromages affinés | noix noires | moutard aux figues | pain aux fruits

- 3 variétés:
- 5 variétés:

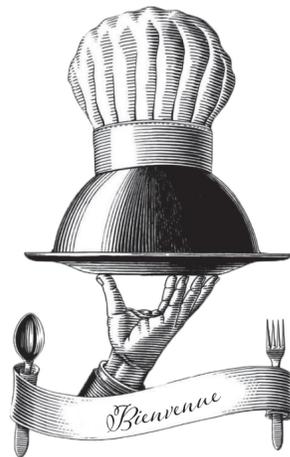


18.00

23.00

aïgu Journal  
Cinquième édition

## aïgu – avec une touche d'accent



aïgu se prononce [e:gy] – comme l'accent aïgu en français, avec lequel nous mettons en avant les saveurs culinaires à Zoug. Ici, la tradition culinaire suisse rencontre une touche de finesse du sud de la France – et la nouvelle saison apporte de belles idées fraîches à la carte !

Découvrez de nouveaux accents dans notre cuisine ! Que ce soit des arômes printaniers légers, des classiques raffinés ou des combinaisons végétaliennes surprenantes – notre cuisine suisse avec une touche du sud de la France vous réserve bien des surprises.

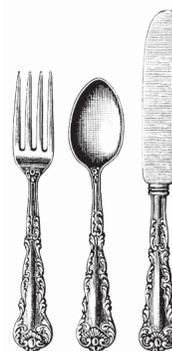
Et après le repas ? Direction le Bar & Lounge aïgu ! Un cocktail, une ambiance détendue et de bons beats lors des Groove & Cocktails ou des aïgu Jam Sessions – qui sait, peut-être découvrirez-vous votre nouveau cocktail préféré !

Bon appétit!

Votre équipe du aïgu Restaurant & Bar



# Bon appétit



## Spécialité



Ces plats sont parfaits à partager, en apéritif ou en entrée.

### Escargots des vignes en cocotte

Fumés sur foin | beurre aux herbes | fougasse croustillante

6 pièces  
12 pièces



19.50  
38.00

### Escargots revisités

Dés de filet de boeuf | gratinés au beurre aux herbes | fougasse croustillante

120 grammes

28.00

### Fleurs de courgettes croustillantes

Farcies à une duxelles de champignons | coulis de tomates relevé | fougasse croustillante



18.00

### Pissaladière Végé

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

18.00

### Pissaladière

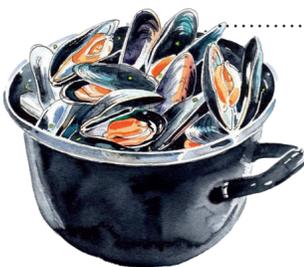
Oignons caramélisés | olives noires | filets d'anchois



20.00

## Moules & Frites

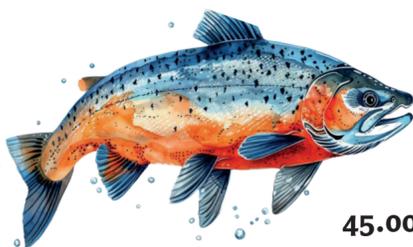
32.00



### Moules à la marinière

Moules | bouillon de légumes au vin blanc parfumé | ail | persil | mayonnaise maison au lard

## Poisson



### Bouillabaisse

Saumon | sandre | omble chevalier | truite saumonée | sauce rouille | carottes | poireau | céleri | pommes de terre | brioche croustillante

45.00

### Sole dorée aux saveurs raffinées

Chou-fleur rôti | chou kale crémeux | œufs de saumon | sauce citronnée au beurre noisette

48.00

### Saumon suisse

Mini-laitue à la crème de harissa | herbes sauvages | Gruyère AOP | relish de poivrons et câpres | purée de pommes de terre et de racine de persil

42.00

#### Provenance

- **Viande:** Bœuf CH | veau CH | agneau IE | poulet SVN | lard CH | jambon cuit CH | porc CH | magret de canard FR | foie de canard FR | escargots des vignes FR
- **Poisson:** Saumon CH/NOR | sandre RUS | omble IS | truite saumonée FR | sole NL | moules NL | anchovis MOA
- **Légumes, salades & truffe:** Mundo Rothenburg CH | Truffe IT
- **Boulangerie:** Brioche CH/DE | tous les autres pains CH

**Allergènes et intolérances:** Nous vous prions de bien vouloir adresser à notre personnel de service pour toute information.

## Entrée

### Terrine de mousse de carotte

Carotte marinée | gel de mandarine | cresson | glace au foie de canard | brioche

24.50

### Tartare de légumes

Jaune d'œuf au poivron | crème de persil | câpres croustillantes | herbes | fougasse

22.00

VEGAN

### Os à moelle de bœuf

Tartare de bœuf suisse | pommes soufflées | Roquefort Papillon

29.00



### Saumon alpin rôti, façon aigu

Radis blanc mariné | œufs d'omble | poireau croustillant | aioli fermenté | bouillon safrané au poisson fumé

24.00

### Salade de frisée et jeunes pousses d'épinard

Frisée | jeunes pousses d'épinard | groseilles à maquereau marinées | pois chiches rôtis | bûche de chèvre Soignon

16.00



## Soupe

### Soupe crémeuse de racine de persil

Cidre | pignons de pin rôtis | ciboulette

14.00

VEGAN

### Soupe à l'oignon française

Crostini gratinés au Gruyère

15.00



## Viande

### Coq au vin en poêle en fonte

Poulet suisse | légumes braisés | champignons | oignons grelots | lard croustillant | purée de pommes de terre | jus

33.00

### Filet d'agneau basse température

Croquant d'amarante, oignons rôti & poivre rose | artichauts | macaron au fromage de chèvre | figue | pointes d'asperges vertes | bramata de maïs Écu d'or gratinée

44.00

### Entrecôte de bœuf suisse

Beurre aux herbes relevé | légumes rôtis au four | champignons sautés | ciboulette | frites

- Petit appétit: 160 grammes
- Grand appétit: 250 grammes

39.00  
49.00



### Mistkratzerli – poussin entier croustillant d'Alpstein

Légumes braisés au four | petites pommes de terre rôties au romarin | sauce fumée maison (temps de préparation env. 20 minutes)

38.00

### Magret de canard au terroir

Mille-feuille de panais et de pommes de terre croustillante |

45.00



Prix en CHF et TVA incl.