

Freitag

Menu du jour 25.00

Gebratenes Lachsteak | grüner Spargel | Bärlauchpesto |
Gurken-Kartoffelsalat

Menu du jour végétarien 22.00

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise | Schnittlauch-Kartoffeln

Menu fit for life 22.00

Süsskartoffel Kumpir | mariniertem Rotkohl |
Schnittlauch-Sauerrahm | Safran Bulgur | eingelegten
roten Zwiebeln | grüner Kresse

Rind- CH/ARG/PRY | Schwein- CH | Poulet- SI | Mais-Poulet- FR ||
Lamm- NZ/AUS | 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

4. – 8. Mai 2026

ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Bufferet

Frühling auf dem Teller.

Unser reichhaltiges Buffet bringt im Mai frische Farben und feine Aromen zusammen – von würzigen Antipasti bis zu knackigen Salaten.

Wählen Sie nach Lust und Laune 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

Grilliertes Rindsmédailon im Kräutermantel | Portweinjus |
Frühlingsgemüse | Schnittlauch-Risotto

Menu du jour végétarien 22.00

Schnittlauch-Risotto | Itener Stundenei |
Belper Chnolle | Frühlingsgemüse

Menu fit for life 22.00

Quinoa Bowl | marinierte Kichererbsen | Mango |
Avocado | Kabissalat | Sushireis | Mais | Granatapfel

Dienstag

Menu du jour 25.00

Rücken vom Luzerner Freilandschwein | Sauce Béarnaise-
Espuma | cremiges Kartoffel-Artischocken-Ragoût |
getrocknete Tomaten

Menu du jour végétarien 22.00

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

Menu fit for life 22.00

Tomaten-Linsen Curry | Koriander | geräuchertem Tofu |
gerösteten Ofen-Rüebli | Cimicurri Dip

Mittwoch

Menu du jour 25.00

Lammentrecôte mit Gremolata-Jus | cremige Polenta |
grüner Spargel

Menu du jour végétarien 22.00

Grüner Spargel | Selleriepurée | Rosmarinkartoffeln |
Sommer-Trüffel

Menu fit for life 22.00

Gefüllte Aubergine | Safranreis | Auberginen-Tatar mit
Joghurt | Tomate | Fetakäse | Minze

Donnerstag

Menu du jour 25.00

Gebratene Maispouardenbrust | Süsskartoffelcrème |
glasierte Coco-Bohnen

Menu du jour végétarien 22.00

Gefüllte Cous-Cous Peperoni | gebackene Minz-Falafel |
Süsskartoffelcrème | Tahini-Dip | glasierte Coco-Bohnen

Menu fit for life 22.00

Spinat-Kartoffelcrème | pikanter Falafel | Koriander-Sojajoghurt-
Topping | gelbe Butter | Bohnencassoulet | würziger Pouletbrust