

Freitag

Menu du jour

26.00

Gebratener Wolfsbarsch | Tomaten-Oliven-Sugo | cremige Polenta

Menu du jour végétarien

23.00

Grünkohl-Süsskartoffel-Curry mit Kichererbsen | Kokosmilch | Ingwer | Basmati-Reis

Menu traditionnel

23.00

Gebackenes Schweinskotelett | Zitrone | Rosmarin-Ofenkartoffeln | Karotten-Broccoli-Gemüse

Petit dessert – Variation du jour 7.50



Eine feine Auswahl hausgemachter delikater Délices sucrées – ganz nach Ihrem Geschmack direkt am Tisch wählbar.

Metzgete Hütten Zug

Die beliebte Bären-Metzgete ist zurück – neu im kleinen Hüttendorf beim **Park Hotel Zug**.

16.–29. Oktober 2026



Jetzt Ihre Hütte sichern:



Rind - CH/ARG/URY | Kalb - CH | Schwein - CH | Mais-Poulet - FR | Wolfsbarsch - GR

aigu

Restaurant & Bar

Menu du Jour

Ab 25. September, abends
aigu Herbst-Speisekarte

21. – 25. September 2026
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Buffer

aigu Spätsommer, 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 8.50

Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptgericht 8.50

Für den gesunden z'Mittag, das Buffet als Hauptgang 23.50

Fitnessteller 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 26.00

Krusten-Schweinsbraten | Rotkohl | Maroni |
Ofengemüse | Kartoffelstock

Menu du jour végétarien 23.00

Cremiges Risotto | Hokkaido-Kürbis | Parmesan |
frischer Salbei

Menu traditionnel 23.00

Chügelipastetli | Champignons | Karotten-Erbsengemüse |
Rosinen-Reis

Dienstag

Menu du jour 26.00

Rindshuftsteak | Steinpilze | Kroketten |
Speck-Bohnen | Balsamico-Jus

Menu du jour végétarien 23.00

Cremiges Waldpilzgeschnetzeltes |
fluffiger Semmelknödel | pikantes Kürbis-Chutney

Menu traditionnel 23.00

Kalbsbratwurst | Zwiebelsauce | Broccoli | Pommes

Mittwoch

Menu du jour 26.00

Maispoularde | Kürbis-Risotto | Feigen |
Sprossenbroccoli

Menu du jour végétarien 23.00

Gnocchi aus Randen | Salbeisauce | Geisskäse |
Walnuss-Rucola-Pesto

Menu traditionnel 23.00

Käsespätzli | Röstzwiebeln | Schnittlauch | Apfelmus

Donnerstag

Menu du jour 26.00

Rindssaftgulasch | Sauerrahm | Kartoffelknödel |
Rotkohl | Rosenkohl

Menu du jour végétarien 23.00

Steinpilzravioli | gebratene Steinpilze |
Feigen | Maroni | Thymian

Menu traditionnel 23.00

Gebackener Fleischkäse | Bratkartoffeln | Spiegelei