

Dessert

Gâteau au fromage et à la mangue

Cheesecake à la mangue |
petite variation au chocolat



16.50

Tarte à la rhubarbe

Tranche de tarte à la rhubarbe |
crumble & glace Fior di Latte



15.50

Panna Cotta aux nectarines

Panna cotta végane aux nectarines |
baies fraîches | glace à l'abricot



16.50

Laissez-vous tenter par l'une de nos
délicieuses coupes glacées -
demandez simplement la carte !

Assiette de fromages de la fromagerie Jumi

Noix noires | moutarde aux figues |
pain aux fruits

• 3 sortes:

18.00

• 5 sortes:

23.00



aigu Journal

Édition d'été

aigu – l'accent de l'été

aigu – prononcé [e:gy], comme cet accent qui donne tout de suite à un mot une sonorité particulière. C'est exactement cet accent-là que nous aimons mettre dans l'assiette : avec une carte d'été qui revisite la cuisine suisse avec modernité, tout en lui apportant cette légèreté du Sud de la France.

Des ingrédients de saison, des herbes méditerranéennes, des arômes légers et des plats végétaliens créatifs font

venir l'été à Zoug – coloré, simple et savoureux.

“ Dès le 16 octobre: Metzgete Hütten Zug – la populaire Metzgete du Bären, désormais dans notre petit village de chalets à côté du Park Hotel Zug. ”



Bon appétit et à bientôt!

Votre équipe du restaurant **aigu** & Bar

«Végan avec l'accent aigu»

Cuisine végétale, réinterprétée avec modernité fraîche, aromatique et raffinée.

VEGAN
— 100% —

Gnocchi aux tomates séchées et au basilic

Tomates séchées | chanterelles |
pois mange-tout | huile aux herbes



29.00

Curry rouge

Curry rouge de légumes et pois chiches |
tofu fumé | riz basmati au citron vert |
naan croustillant



28.00

Aubergine à la corse

Houmous | falafels croustillants au gingembre &
à la betterave | pignons de pin | topping au yaourt de soja |
artichauts | grenade

32.00

Bramata aux herbes et au maïs

Bramata de maïs aux herbes | brocoli germé | huile de persil |
confit de tomates | oignons frits

33.00



«La tradition qui reste aigu»

Les classiques du Bären de Zoug
continuent de vivre au restaurant **aigu**.

Ce qui était culte hier est aujourd'hui **aigu** !

Émincé de veau à la zurichoise

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



140 g

49.00

Escalope viennoise originale de veau

Légumes du marché glacés | pommes frites |
citron | aïnelles

140 g

50.00

Cordon bleu de porc zougais

Jambon cuit | fromage de montagne zougais |
légumes du marché glacés |
pommes frites | citron

200 g

39.00



Sans lactose



Sans gluten, à l'exception des pains & de la fougasse.

Bon appétit



Spécialité



Ces plats se prêtent parfaitement au partage, à l'apéritif ou en entrée.

Escargots de Bourgogne en cocotte en fonte

Légèrement fumés au foin | beurre aux herbes
fougasse croustillante 6 pièces
12 pièces



19.50
38.00

Faux escargots

Dés de filet de bœuf | gratinés au beurre aux herbes |
fougasse croustillante 120 g

28.00

Pissaladière végété

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



18.00

Pissaladière

Oignons caramélisés | olives noires | filets d'anchois

20.00

Moules & frites

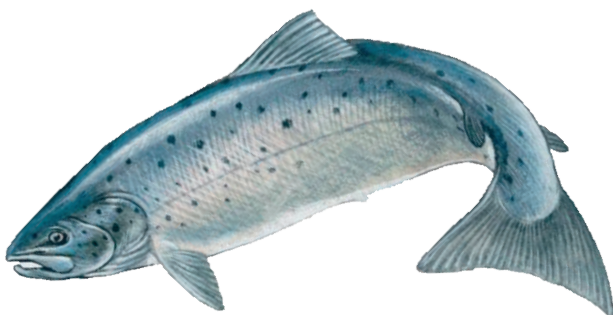


Moules à la Marinière

Moules | bouillon de légumes au vin |
blanc | ail | persil |
mayonnaise maison au lard fumé |
pommes frites

33.00

Poisson



Bouillabaisse

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

47.00

Choucroute au poisson

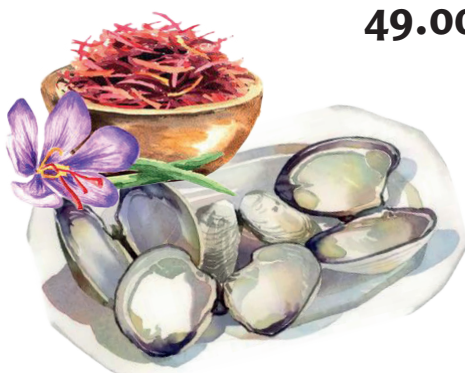
Choucroute cuite au fumet de poisson | saumon | cabillaud | flétan |
pommes de terre au beurre | relish de concombre

45.00

Flétan cuit à la vapeur

Flétan | palourdes vongole | confit de fenouil |
crème de petits pois à l'estragon |
beurre blanc au safran et au champagne

49.00



Déclarations

- **Viande** : bœuf CH | veau CH | porc CH | poulet CH | lard CH | jambon cuit CH | escargots FR | agneau IRL
- **Poisson** : saumon NOR | sandre POL | omble chevalier IS | truite saumonée FR/NO | pulpo ESP | flétan NOA | moules NL | vongole NL | truite DK | anchois MOA | coquilles Saint-Jacques JPN | œufs d'omble chevalier IT | œufs de truite IT
- **Légumes & salades** : Mundo Rothenburg CH
- **Produits de boulangerie** : brioche CH/DE | tous les autres pains CH

Allergènes et intolérances : Nous vous prions de vous informer auprès de notre équipe de service.

Entrée



Panna cotta végétane aux petits pois

Salade de concombre aigre-douce | radis |
tomates cerises | crème d'amande | sorbet au concombre

21.00

Tomate cœur de bœuf

Melon cantaloup | oignons rouges | burrata |
menthe poivrée | basilic

16.00

Tartare de chanterelles rôties & beignets croustillants

Chanterelles | abricots marinés | crème de champignons |
oignons de printemps

19.50



Tartare de bœuf & focaccia au romarin

Tartare de Swiss Beef | huile de poireau |
graines de moutarde marinées | aioli à la sriracha | œufs de truite

29.00

Carpaccio de poulpe

Suprêmes d'orange flambés | huile d'olive fumée |
citron vert | crème d'olives vertes | oseille sanguine

29.00



Truite saumonée marinée

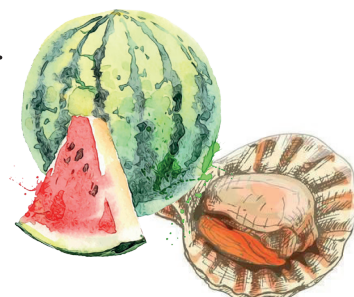
Purée de chou-fleur | sorbet à la rhubarbe |
nage au babeurre & huile aux herbes | gel de Granny Smith
Saiblingsrogen

24.00

Soupe

Gaspacho de pastèque

Pastèque marinée au sirop de sureau |
ceviche de coquilles Saint-Jacques



16.00

Vichyssoise tiède

avec tartare de légumes
avec truite fumée

14.00

16.00

Soupe de tomate

Tomates | oignons | ail |
huile d'olive | sel aux herbes | thym



14.00

Viande

Coq au vin en poêle en fonte

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

38.00



Selle de veau cuite sous-vide

Selle de veau | asperges vertes |
praliné crouillant de pulled beef |
jus BBQ | écrasé de pommes de terre au maïs

52.00



Rib-eye de bœuf suisse

Beurre aux herbes relevé | légumes rôtis au four |
champignons poêlés | ciboulette | potato wedges

- Petit appétit: 160 g
- Grand appétit: 250 g

47.00

56.00

Mistkratzerli – coquelet Alpstein entier et croustillant

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

39.00

Entrecôte d'agneau en croûte de moutarde et d'herbes

Entrecôte d'agneau en croûte de moutarde et d'herbes |
quenelle de polenta | crème de céleri | jus au romarin |
betteraves baby braisées | jeunes courgettes

45.00



Sans lactose Sans gluten, à l'exception des pains & de la fougasse.

Prix en CHF, TVA incluse.