

Freitag

Menu du jour

25.00

Sautiertes Lachssteak | Basilikumgnocchi | Ratatouille | knusprigem Federkohl

Menu du jour végétarien

22.00

Gerösteter Ofen Kürbis | Quinoasalat | Cranberry-Vinaigrette | Rucola

Menu traditionell

22.00

Penne all'arrabiata | konfierte Datterinitomaten | Belper Knolle

Rind- CH/ARG/URY | Kalb- CH | Schwein- CH | Hirsch- EU | Lamm- NZ/AUS | Lachs-NOR | Trüffel- IIT



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

13. – 17. Oktober 2025
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

Salat & Antipasti-Bufferf

Täglich in unserem Angebot: Ein verlockendes Salat- und Antipasti-Bufferf! Lassen Sie sich von einer Fülle frischer Salate und köstlicher Vorspeisen verführen. Das Bufferf ist wie ein farbenfroher Gemüsegarten, das nur auf Sie wartet.

Unser Bufferf lädt zur einmaligen Auswahl ein – lassen Sie es sich schmecken!

Tagessuppe vom Bufferf zum selber Schöpfen 7.50

Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptgericht 7.50

Für den gesunden z'Mittag, das Bufferf 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

In Sous Vide gegarte Lammhufte | Kräuter-Safran-Bulgur | Cocobohnen | Sauerrahmtopping

Menu du jour végétarien 22.00

Weisswein-Risotto | Feigen | Geisskäse | Pinienkernen | Babyspinat

Menu traditionell 22.00

Geschmorter Fleischvogel | Erbsen-Karottengemüse | Weisswein-Risotto

Dienstag

Menu du jour 25.00

Wiener Kalbsrahm-Gulasch | Kartoffel-Majoranpurée | Bohnen-Rüebli-Cassoulet

Menu du jour végétarien 22.00

Polentaschnitten | Ratatouille | knuspriger Mangold | pochiertem Ei

Menu traditionell 22.00

Hacktätschli | Karoffelpurée | Erbsli | Rüebli

Mittwoch

Menu du jour 25.00

Hirsch-Geschnetzeltes | Rotkraut | glasierte Maroni | gebratener Rosenkohl | Kartoffelknödel

Menu du jour végétarien 22.00

Waldpilz-Ravioli | Trüffelsauce | Brunnenkresse | Burrata

Menu traditionell 22.00

Hörnliauflauf mit Käse überbacken | Cervelat | Schnittlauch

Donnerstag

Menu du jour 25.00

Geschmorter Rindsbraten | Rotweinsauce | Röstikroketten | Speckbohnen

Menu du jour végétarien 22.00

Tomaten-Fetakäse-Tarte | Selleriepurée | Brunnenkresse | Maroni

Menu traditionell 22.00

Überbackene Bündner Capuns | Bergkäse | Rindskraftbrühe