

Dessert

Tartelette sablée à la crème pâtissière 16.50
Cassis-Sorbet | Vanillecrème | Marmelade von Cassis & Zwetschge



Gâteau au fromage blanc 15.50
Himbeer-Espuma | Schokoladen-Streusel | Hüppen



Fôret-Noire 16.50
Weisse Schokoladencrème | Kirsch-Sphäre
Schokoladensponge



La poire rencontre l'ananas 16.00
Citrus-Espuma | Birnen-Nussmousse | eingelegte Ananas mit Thymian



Gönnen Sie sich eine unserer verführerischen **Coupes Glacées** – einfach nach der Karte fragen!

Assiette de Fromages von der Käserei Jumi

Mit schwarzen Baumnüssen | Feigensenf | Früchtebrot
• 3 Sorten: 18.00
• 5 Sorten: 23.00



«Vegan & voller Geschmack»

Bewusst geniessen... ohne Verzicht,
aber mit dem gewissen aigu.

Gnocchi de Pommes de Terre 29.00
Feigen | geschmorte rote Zwiebeln | Erbsen | Kräuteröl



Polenta aux herbes 26.00
Geschmorte Shiitake Pilze | schwarzer Knoblauch | Schnittlauch | Stangensellerie-Ragout



Aubergine à la Corse 32.00
Hummus | knuspriger Ingwer & Randen Falafel | Pinienkerne | Sojajoghurt-Topping | Artischocken | Granatapfel

VEGAN

BBQ-Pulled-Jack 33.00
Gedämpftes Hefe-Bun | Coleslaw | knusprige Rösti-Zwiebeln | BBQ Sauce | Spicy-Sriracha-Mayo | Süßkartoffel-Fries

VEGAN

aigu Journal

7ème édition



aigu – Akzente, die aufblühen

[e:gý] – wie der Akzent, der einem Wort erst seine wahre Bedeutung verleiht, setzen wir mit unserer neuen Karte kulinarische Impulse, die den Winter verabschieden und das Erwachen der Natur feiern.

Von wärmenden Klassikern bis zu frischen, kreativen veganen Kompositionen – unsere neuen Gerichte überraschen mit viel Charakter und dem gewissen aigu.

Lassen Sie sich von Genuss-Akzenten inspirieren, die das Erwachen der Saison feiern.

Suchen Sie die passende Idee für Ihren nächsten Business-Event, Teamanlass oder ein Familienfest? Fragen Sie uns.

Wir sorgen für den kulinarischen Akzent, der nachhaltig im Gedächtnis bleibt.

Bon appétit!

Ihr aigu Restaurant & Bar-Team



«Tradition, die bleibt»

Zuger Bären-Klassiker, die im aigu weiterleben.
Was früher Kult war, ist heute aigu!

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 48.00
Glasiertes Markt-Gemüse | Kartoffel-Rösti | Champignons-Rahmsauce
140 Gramm

Original Kalbs-Wiener schnitzel

50.00

Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites | Zitrone | Preiselbeeren

140 Gramm

Zuger Schweins-Cordon bleu 38.00
Kochschinken | Zuger Bergkäse
glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites | Zitrone
200 Gramm

Zuger Schweins-Cordon bleu

38.00

Kochschinken | Zuger Bergkäse
glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites | Zitrone

200 Gramm

Laktosefrei

Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Bon appétit



Spécialité



Diese Gerichte eignen sich perfekt zum Teilen,
zum Aperitif oder als Vorspeise.

● Weinberg-Schnecken im Gusseisentopf

Auf Heu angeräuchert | Kräuterbutter |
knusprige Fougasse 6 Stück
12 Stück



19.50
38.00

● Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | Kräuterbutter gratiniert |
knusprige Fougasse 120 Gramm

28.00

● Pissaladière Vegi

Karamellisierte Zwiebeln | Antipasti Zucchetti |
Auberginen | getrocknete Tomaten | Oliven



18.00
20.00

● Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets

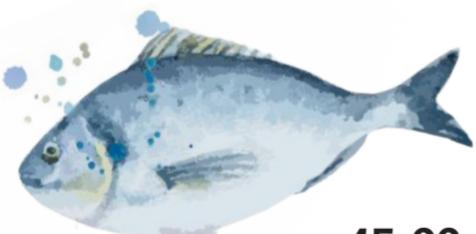
Moules & frites



32.00

● Moules à la Marinière

Muscheln | Weisswein-Gemüse-Sud |
Knoblauch | Petersilie |
hausgemachte Speck-Mayonnaise |
Pommes frites



Poisson

● Bouillabaisse

Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille |
Rübli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche

45.00

● Cabillaud Skrei cuit à la vapeur

Skrei-Kabeljau | Pastinakenpüree | Blattspinat | grünes Blattöl |
eingeleigte Stachelbeeren | cremiger Kohlrabi | Verjus-Beurre blanc

45.00

● Turbot au velouté de céleri

Steinbutt | Sellerie | Safran-Risotto | Sprossen-Broccoli |
gegrillter Lauch | Tomaten-Chutney

49.00

Deklarationen

- Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Schwein CH | Poulet CH | Speck CH |
Kochschinken CH | Weinbergschnecken FR | Ente FR

- Fisch:** Lachs NOR | Zander POL | Saibling IS | Lachsforelle FR |
Skrei Kabeljau NOA | Moules NL | Steinbutt ES | Anchovis MOA | Jakobsmuscheln JPN

- Gemüse, Salat & Trüffel:** Mundo Rothenburg CH | Trüffel IT |

- Backwaren:** Brioche CH/DE | alle weiteren Brote CH

Allergene und Intoleranzen: Wir bitten Sie höflich, sich diesbezüglich bei unseren
Mitarbeitenden im Service zu informieren.

Entrée

● Terrine végétalienne aux carottes

Rüebli-Terrine | Rüebli-Mandarinensorbet |
süß-saure Rüeblistreifen | Rüeblikraut

21.00



VEGAN

Jeune Frisée | Feuilles de betterave

Frischer Friséesalat | Randenblätter | Tomaten-Oliven-Brotchips |
Feigen | Honig | Ricotta-Frischkäse

16.00

● Salade méditerranéenne à la tomate

Burrata | Tomatengel | Pinienkerne | Basilikum |
gepickelte rote Zwiebeln | Fougasse

19.00



29.00

● Rinds-Markbeinknochen

Swiss-Beef-Tatar | hausgemachtes eingelegtes Gemüse
Pommes soufflées | Roquefort Papillon

29.00



29.00

● Noix de Saint-Jacques

Jakobsmuscheln | Selleriecrème |
gedünsteter Mangold | geröstete Haselnüsse |
Salmogen | Wermutsschaum

24.00

● Omble chevalier au vinaigre de framboise

Saibling | in Himbeer marinierte rote & gelbe Randen |
Randen-Glace | Saiblingsrogen | gepickelter Kohlrabi |
Kornblumen | Senfsaat | Buttermilch-Dillönlage

24.00

Soupe

Französische Zwiebelsuppe

Rindsconsommé | hausgemachtes Brioche | Gruyére



16.00

● Erbsen-Velouté



mit Gemüse-Tatar 14.00

mit hausgebeiztem Swiss Lachs 18.00

VEGAN

Viande

● Coq au Vin in der Gusseisenpfanne

Schweizer Poulet | geschmortes Gemüse | Champignons |
Perlzwiebeln | knuspriger Speck | Kartoffelpurée mit Jus-Seeli

33.00



● Blanquette de veau

Kalbsragout | Champignons | Rübli |
Speckbohnen | Mandel-Reis

45.00



● Schweizer Rindsentrecôte

Würzige Kräuterbutter | Ofen-Gemüse |
gebratene Champignons | Schnittlauch | Pommes

• Petit appétit: 160 Gramm

40.00

• Grand appétit: 250 Gramm

49.00

● Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

Geschmortes Ofen-Gemüse | kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln |
geräucherte Haussauce (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten)

39.00



● Magret de Canard

Entenbrust | Serviettenknödel | Rotkabis-Püree |
geschmortete Randen mit Thymian | Orangenfilets |
Rotkabis-Konfit | Preiselbeer-Jus

42.00

Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse



Preise in CHF und inkl. MwSt.