

# 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 | Hüppe



● **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 | Fruchtbrot

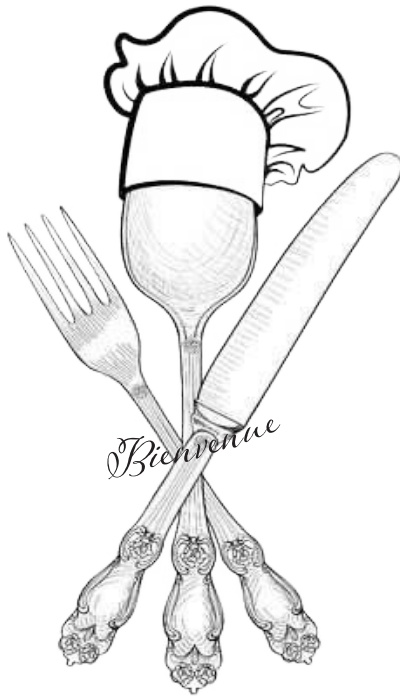
- 3 Sorten:
- 5 Sorten:



18.00  
23.00

# aigu Journal

7ème édition



## aigu – Akzente, die aufblühen

[e:gy] – 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

## «Vegan & voller Geschmack»

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

### ● Gnocchi de Pommes de Terre

Feigen | geschmorte rote Zwiebeln |  
Erbsen | Kräuteröl



29.00  
VEGAN

### ● Polenta aux herbes

Geschmorte Shiitake Pilze | schwarzer Knoblauch |  
Schnittlauch | Stangensellerie-Ragout



26.00  
VEGAN

### ● Aubergine à la Corse

Hummus | knuspriger Ingwer & Randen Falafel |  
Pinienkerne | Sojajoghurt-Topping | Artischocken | Granatapfel

32.00  
VEGAN

### ● BBQ-Pulled-Jack

Gedämpftes Hefe-Bun | Coleslaw |  
knusprige Röstzwiebeln | BBQ Sauce |  
Spicy-Sriracha-Mayo | Süsskartoffel-Fries



33.00  
VEGAN



## «Tradition, die bleibt»



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



### ● Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

Glasiertes Markt-Gemüse | Kartoffel-Rösti |  
Champignons-Rahmsauce

140 Gramm

48.00

### Original Kalbs-Wienerschnitzel 50.00

Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites |  
Zitrone | Preiselbeeren

140 Gramm

### Zuger Schweins-Cordon bleu

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

200 Gramm

38.00



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

### ● Pissaladière Vegi

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



18.00

### ● Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets



20.00

## Moules & frites



### ● Moules à la Marinière

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

32.00

## Poisson



### ● Bouillabaisse

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

45.00

### ● Cabillaud Skrei cuit à la vapeur

Skrei-Kabeljau | Pastinakenpüree | Blattspinat | grünes Blattöl |  
eingelegte 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

### ● Rinds-Markbeinknochen

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



29.00

### ● Noix de Saint-Jacques

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



29.00

### ● Omble chevalier au vinaigre de framboise

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

24.00

## Soupe

### ● Französische Zwiebelsuppe

Rindsconsommé | hausgemachtes Brioche | Greyerzer



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 | Rüebli |  
Speckbohnen | Mandel-Reis



45.00

### ● Schweizer Rindsentrecôte

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

- Petit appétit: 160 Gramm
- Grand appétit: 250 Gramm

40.00  
49.00

### ● Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

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

39.00

### ● Magret de Canard

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



42.00



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Preise in CHF und inkl. MwSt.