

Dessert

 **Vermicelles à la poire** 16.50
Maroni | eingelegte Birne |
La Cotta Frischkäse | Toffee-Glacé



Gâteau aux pommes & crumble 15.50
Apfelstreuselkuchen |
Vanille-Espuma | Vanille-Glacé



 **Panna cotta aux quetsches** 16.00
Zwetschgen-Panna-Cotta | Zwetschgenkompott |
Fior-di-Latte-Glacé



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

Assiette de fromages von der Käserei Jumi
Schwarze Baumnüsse | Feigensenf | Früchtebrot

- 3 Sorten 19.00
- 5 Sorten 24.00



aigu Journal

Édition d'automne

aigu – der Akzent des Herbstes



aigu – gesprochen [e:gy] –
setzt auch im Herbst seinen
ganz eigenen Akzent.

Unsere neue Karte bringt die Saison auf
den Teller: kräftigere Aromen, erdige
Noten und viel Wärme, verbunden
mit der Leichtigkeit, die unsere Küche
auszeichnet.

Kürbis, Steinpilze, Sellerie, Randen,
Birne, Maroni und Zwetschgen treffen auf aromatische Kräuter,
kreative Kombinationen und vertraute Klassiker. Dazu kommen
pflanzliche Gerichte, Fisch und Fleisch – saisonal,
sorgfältig zubereitet und typisch **aigu**.

“ Und rund ums **aigu** wird es urchig: ”

Ab 16. Oktober ziehen unsere Metzgete Hütten ein,
ab 31. Oktober sind die Fondue Hütten zurück.



Bon appétit et à bientôt!
Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team

«Vegan mit aigu Handschrift»



Pflanzlich durch den Herbst



 **Steak de chou-fleur rôti** 29.00
Blumenkohlsteak | getrocknete Tomaten | Eierschwämmli |
Edamame | Blumenkohlgnocchi | Kräuteröl



 **Curry rouge** 28.00
Rotes Gemüse-Kichererbsen-Curry | geräucherter Tofu |
Limetten-Basmatireis | knuspriges Naanbrot

 **Risotto au potimarron** 32.00
Kürbisrisotto | Hokkaidokürbis | Salbei |
geröstete Haselnüsse | Kürbiskernöl |
Parmesan végétal



 **Légumes d'automne rôtis & lentilles beluga** 33.00
Geröstetes Herbstgemüse | cremige Belugalinsen |
Ofenkürbis | Karotten | Karottenchips | Pastinaken |
Kräuteröl | vegane Kräutercreme



«Tradition mit aigu Akzent»



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



 **Zürcher Geschnetzeltes vom Kalb** 49.00
Kartoffelrösti | glasiertes Marktgemüse |
Champignonrahmsauce



140 Gramm

Original Wienerschnitzel 50.00
Kalbfleisch | Pommes frites | glasiertes Marktgemüse |
Zitrone | Preiselbeeren

140 Gramm

Zuger Cordon bleu vom Schwein 45.00
Kochschinken | Käse vom Zugerberg
glasiertes Marktgemüse |
Pommes frites | Zitrone



200 Gramm



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Bon appétit



Spécialité



Zum Teilen, als Aperitif oder Vorspeise.

Escargots de Bourgogne im Gusseisentopf

Weinbergsschnecken | auf Heu angeräuchert |
hausgemachte Kräuterbutter

knusprige Fougasse 6 Stück **19.50**
12 Stück **38.00**



Faux escargots 28.00

Rindsfiletwürfel | mit Kräuterbutter gratiniert |
knusprige Fougasse 120 Gramm

Artichaut entier 18.00

Ganze Artischocke zum Zupfen |
Gemüsevinaigrette mit Kartoffel, Karotte & Sellerie |
Kräuteressig | Senf



Blatt für Blatt geniessen, dippen – zum Schluss wartet das zarte Artischockenherz.

Tarte flambée aigu 20.00

Flammkuchen | Rohspeck | Lauch | Zwiebeln |
französischer Rohschinken, kalt belegt



Moules & frites



Moules à la Marinière 33.00

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

Special

Poisson



Bouillabaisse 47.00

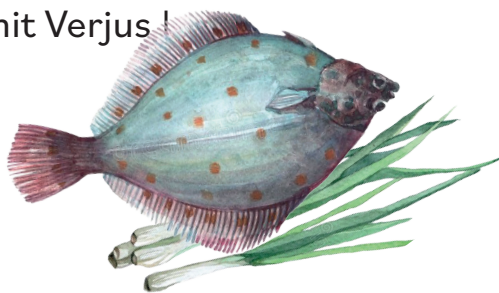
Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille |
Rüebli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche

Sandre, céleri & pomme 45.00

Gebratener Zander | Selleriemousseline | Weissweinschaum |
gerösteter Fenchel | karamellisierter Apfel | eingelegter Kürbis

Turbot poêlé 50.00

Steinbutt aus der Pfanne | Beurre blanc mit Verjus |
Artischocke | junger Lauch |
Kartoffelmousseline | Forellenrogen



Entrée



Mousse de céleri 21.00



Selleriemousse | Apfelgel | Schalottenkonfit |
Birnenkompott | Birnensorbet



Carpaccio de betterave rouge 18.00

Randencarpaccio | Geisskäse | Frisée |
süss-saure Apfelbrunoise | Baumnuss | Kräuteröl



Raviolis aux cèpes 23.00

Steinpilzravioli | geröstete Steinpilze |
eingelegte Aprikosen | Shisokresse



Tartare de bœuf & focaccia au romarin 29.00

Swiss Beef Tatar | Lauchöl | eingelegte Senfsaat |
Sriracha-Aïoli | Forellenrogen | Rosmarin-Focaccia



Tartare de saumon fumé 27.00

Tatar vom geräucherten Lachs | Crème fraîche |
Saiblingsrogen | Kapern | Gurke |
Schnittlauch-Dill-Öl | Blini | Zitrone



Soupe



Velouté de chou-fleur

Blumenkohlcrèmesuppe

mit Gemüse-Tatar **14.00**

mit geräucherter Forelle **16.00**



Soupe de tomate 14.00



Tomaten | Zwiebeln | Knoblauch |
Olivenöl | Kräutersalz | Thymian



Viande



Coq au Vin in der Gusseisenpfanne 39.50

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



Carré d'agneau 52.00

Lammrack | Salzzitronenjus | Kürbis |
Anchovis-Mayonnaise | Lardo | Edamame |
Pastinakencreme | Kräuteröl



Rib eye de bœuf suisse

Schweizer Rinds-Rib-Eye | Kräuterbutter | Ofengemüse |
gebratene Pilze | Schnittlauch | Kartoffel-Wedges

• Petit appétit:  160 Gramm **47.00**

• Grand appétit:  250 Gramm **56.00**



Mistkratzerli – knuspriges Alpstein-Guggeli 39.00

Ofengemüse | Rosmarin-Ofenkartoffeln |
geräucherte Haussauce

Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten



Joues de veau braisées 49.00

Geschmorte Kalbsbäckchen | Randenglasur |
Knochenmarkcreme | Spitzmorcheln |
cremige weisse Bohnen | Karottenbrunoise



Unsere Produkte & ihre Herkunft

Wann immer möglich, setzen wir auf Produkte aus der Schweiz und arbeiten mit regionalen Lieferanten.
Auch Produkte aus dem Ausland beziehen wir über ausgewählte Partner aus der Region und deklarieren ihre
Herkunft transparent.

- Rind, Kalb, Schwein, Poulet, Speck und Kochschinken stammen aus der Schweiz. Rohschinken und Weinbergsschnecken stammen aus Frankreich, unser Lamm aus Australien und die Kalbsbäckchen aus den Niederlanden.
 - Bei Fisch und Meeresfrüchten stammt der Lachs aus Norwegen, der Zander aus Polen, der Saibling aus Island, die Lachsforelle aus Frankreich, der Steinbutt aus Spanien, die Moules aus den Niederlanden und die Forelle aus Dänemark. Saiblingsrogen und Forellenrogen stammen aus Italien, unsere Sardellen aus dem Nordostatlantik.
 - Gemüse und Salat liefert uns Mundo in Rothenburg.
 - Unsere Brioche beziehen wir aus der Schweiz und Deutschland. Alle weiteren Brote stammen aus der Schweiz.
- Bei Allergien oder Unverträglichkeiten sprechen Sie bitte unser Serviceteam an. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei; ausser Brote & Fougasse

Preise in CHF und inkl. MwSt.