

«Vegan trifft aigu»

VEGAN

Mit Herz, Geschmack
& dem gewissen Etwas!



BÄREN

Die Tradition lebt weiter

Vegetarische Geisskäse-Gnocchi 29.00

Lavendelhonig | Feige | rote Zwiebeln | Zitronen-Thymian

Korsische Aubergine 28.00

Artischockenpurée | Tomaten | Pinienkerne | Citron salé | Rucola | Granatapfelkerne



Süsskartoffel-Kumpir 28.00

Schnittlauch-Soja-Joghurt | Safran-Gemüse-Bulgur | marinierter roter Kabissalat | eingelegte rote Zwiebeln

Soja-Auberginensteak 36.00

Bunter Quinoa | Guacamole | Schnittbohnen | Röstzwiebeln

BBQ-Pulled-Jack 33.00

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

Cremige Pfeffer-Mandel Sojaballs 38.00

Veganer Kartoffelstampf | geschmorter Bimi-Broccoli | Preiselbeeren

Secret
GARDEN



Unsere Klassiker aus dem ehemaligen Bären



Geniessen Sie jetzt die beliebten Hits im aigu!

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 48.00

Glasiertes Markt-Gemüse | Kartoffel-Rösti
Champignons-Rahmsauce 140 Gramm

Original Kalbs-Wiener Schnitzel 50.00

Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes | Zitrone | Preiselbeeren 140 Gramm

Zuger Schweins-Cordon bleu 38.00

Kochschinken | Zuger Bergkäse
glasiertes Markt-Gemüse | Pommes | Zitrone 200 Gramm

Schlossberger Schweins-Cordon bleu (Laktosefrei) 38.00

Kochschinken | Schlossberger Käse
glasiertes Markt-Gemüse | Pommes | Zitrone 200 Gramm

Dessert

Petit dessert – Variations du jour 6.50

Wir servieren eine kleine Auswahl an hausgemachten, delikaten, süssen Genüssen direkt an Ihren Tisch zum Auswählen.

Clafoutis aux figues 17.00

Zimt | Feigen | Crème double | Sauerrahmglacé



Poire belle Hélène 16.00

Pochierte Birne | Birnenmousse | Schokoladencrème | Schokoladen-Luft

Mille feuille au grosseilles à maquereau 16.00

Blätterteig | Stachelbeerencreme | Aroniabeeren-Kompott | Malto

VEGAN

Délice Chocolat aïrelles & guimauve 15.50

Türmchen aus Schokolade | Preiselbeeren | Marshmallow



Lassen Sie sich unsere verführerischen Coupes Glacées nicht entgehen – fragen Sie nach der Karte.

Assiette de Fromages von der Käserei Jumi

Mit schwarzen Baumüssen | Feigensenf und Früchtebrot

• 3 Sorten:

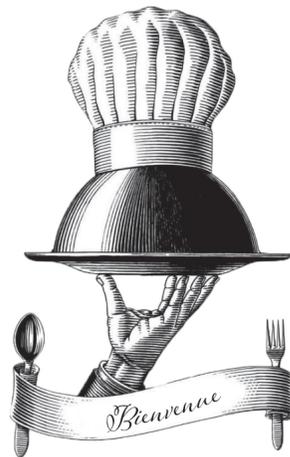
18.00

• 5 Sorten:

23.00



aigu Journal
Quatrième édition



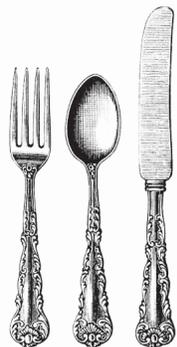
aigu – wo Genuss auf Tradition trifft

Herzlich willkommen im **aigu** – wo Schweizer Küchentradition auf den verführerischen Hauch Südfrankreichs trifft. Unsere Herbstkarte haben wir für Sie erweitert: Entdecken Sie jetzt auch ausgewählte Spezialitäten aus dem ehemaligen Restaurant **Bären** sowie vegane und vegetarische Köstlichkeiten aus dem **Secret Garden** Restaurant.

Unter dem Motto **Bären & Secret Garden trifft auf aigu** erwartet Sie eine Vielfalt an Genüssen, die von der sonnenverwöhnten Provence bis zu den alpinen Weiden der Schweiz reicht. Ob für ein entspanntes Mittagessen, ein stilvolles Abendessen oder einen lockeren Afterwork-Cocktail – lassen Sie sich bei uns verwöhnen!

Bon appétit!

Ihr **aigu** Restaurant & Bar-Team



Bon appétit



Spécialité



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

Weinberg-Schnecken im Gusstopf

Auf Bergheu angeräuchert | hausgemachte Kräuterbutter | knusprige Fougasse

6 Stück
12 Stück



19.50
38.00

Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse

120 Gramm

28.00

Falsche Vegi-Schnecken

Sautierte Champignons | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse



18.00

Pissaladière Vegi

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

18.00

Pissaladière

Karamellisierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets



20.00

Moules & Frites

32.00



Saisonaler Genuss im aigu

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

Poisson



Bouillabaisse aus heimischen Fischen

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

45.00

Seezunge Meunière

Zitronen-Kapern-Buttersauce | Blattspinat | Pommes de terre persillées

44.00

L'églefin sautée

Gebratener Schellfisch | Topinamburcrème | Sellerie-Waldorfsalat | Mandarine

39.00

Herkunft

- **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Lamm CH | Poulet CH | Speck CH | Kochschinken CH | Entebrust FR | Entenleber FR | Weinbergschnecken FR
- **Fisch:** Lachs CH | Zander CH | Saibling CH | Schellfisch IS | Lachsforelle CH | Seezunge NL | Moules NL | Anchovis MOA
- **Gemüse und Salat:** Mundo Rothenburg CH | **Backwaren:** alle Brote CH

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

Entrée

Entenleber-Terrine

Thymian-Sorbet | Maronicrème | frische Apfelkugeln | Quinoa

29.50

Geschmorte Baby-Artischocken

Schweinebauch-Brunoise | Karotten-Fenchel-Selleriesauce | Fougasse

24.00

Kürbis-Mousse

Sautiertes Eierschwämmli-Ragoût | Wasserkresse | Maroni



VEGAN

19.50

Salat Niçoise aigu-Style

Leicht gebeizte Lachsforelle | Oliven | Zwiebeln | Peperoni | Gurken | Radiesli | Wachtelei | Artischocken

24.00

Endivien-Salat

Grüner Endiviensalat | Frisée | eingelegte gelbe Randen | Mango | Schweizer Geisskäse | Cassis-Feigen

18.00



Soupe

Steinpilzcrèmesuppe

Rosmarin-Focaccia-Croûtons | Schnittlauch

VEGAN

14.00

Französische Zwiebelsuppe

Crostini mit Gruyère überbacken

15.00

Viande



Coq au Vin in der Gusspfanne

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

33.00

Geschmorte Alpen Lammhaxe

Amaranth-Röstzwiebeln-rosa Pfeffer Crunch | Schnittlauch | geröstete Speck-Bohnen | Parmesan Polenta

44.00

Schweizer Rinds-Entrecôte

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

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

39.00
49.00

Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

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

38.00

Tournedos Rossini

Rindsfilet | Entenleber | Trüffel-Jus | karamellisierter Winterspargel | Petersilienwurzel-Stampf

180 Gramm

58.00

Entenbrust au Terroir

Geschmorte Pastinake | Randen | gefüllte kleine Morcheln | eingelegte Sirup-Kirschen | Stachelbeeren | roter Brüsseler | Poireau-Crème

45.00

Preise in CHF und inkl. MwSt.