

«Vegan – Kreativ – aigu»

Genuss – mit Raffinesse
& Geschmack.

VEGAN

Blumenkohl-Gnocchi

Artischocken | rote Zwiebeln | Basilikumöl



29.00

Grünes Linsen-Dal-Curry

Buntes Gemüse | knusprige Süsskartoffelwürfel |
Tandoori Naanbrot

32.00

BBQ-Pulled-Jack

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

33.00

Venere Risotto

Geschmorter Cima di Rapa | schwarzer Knoblauch |
Dattel-Tomatenkonfit | Favabohnen-Cassoulet

26.00



Secret
GARDEN



BÄREN

«Die Tradition lebt weiter»

Echte Traditionsrezepte, serviert mit Leidenschaft
Geniessen Sie jetzt die beliebten Bären-Hits im aigu!

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes

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

48.00

140 Gramm



Original Kalbs-Wiener Schnitzel

Glasiertes Markt-Gemüse | Pommes frites |
Zitrone | Preiselbeeren

50.00

140 Gramm

Zuger Schweins-Cordon bleu

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

38.00

200 Gramm



Dessert

Petit dessert – Variations du jour

Eine feine Auswahl hausgemachter
delikater *Délices sucrées* –
ganz nach Ihrem Geschmack
direkt am Tisch wählbar.



6.50

Choux au Chocolat

Tiramisù-Crème | Feige

16.00

Mousse légère au mascarpone

Mascarpone-Mousse | Blaubeeren-Kompott | Vanilleglacé |
Schokoladen-Hüppe

14.00

Zitronen-Tartelette

Vegane Fior de Latte Glacé | vegane Meringue |
Zitronenchips

16.00



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

Assiette de Fromages von der Käserei Jumi

Mit schwarzen Baumüssen |
Feigensenf | Früchtebrot

• 3 Sorten:

18.00

• 5 Sorten:

23.00



aigu Journal
Cinquième édition

aigu – mit dem gewissen Akzent

Apropos Akzent:

aigu spricht man [e:gy] – wie der
französische Accent **aigu**, mit dem wir
in Zug kulinarische Zeichen setzen.
Hier trifft Schweizer Küchentradiation
auf eine Prise südfranzösische Finesse –
und jetzt bringt die neue Saison
frische Ideen auf die Karte!



Entdecken Sie neue Akzente aus unserer Küche!
Ob leichte Frühlingssaromen, raffinierte Klassiker oder überraschende
vegane Kombinationen – unsere Schweizer Küche mit einem Hauch
Südfrankreich hält so manche Überraschung bereit.

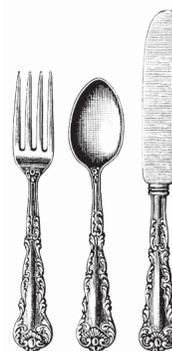
Und nach dem Essen? Geht's an die **aigu** Bar & Lounge!
Ein Cocktail, entspannte Stimmung und gute Beats bei
den **Groove & Cocktails** oder den **aigu Jam Sessions** –
vielleicht entdecken Sie dabei Ihr neues Lieblingsgetränk!

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 19.50 12 Stück 38.00



Falsche Schnecken

Rindsfiletwürfel | hausgemachte Kräuterbutter gratiniert | knusprige Fougasse 120 Gramm 28.00

Knusprige Fleurs de courgettes

Zucchini-Blüten gefüllt mit einer Champignons-Duxelles | pikanter Tomaten-Coulis | knusprige Fougasse 18.00



Pissaladière Vegi

Karamellierte Zwiebeln | Antipasti Zucchetti | Auberginen | getrocknete Tomaten | Oliven 18.00

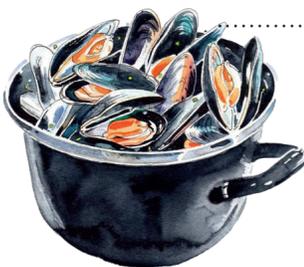
Pissaladière

Karamellierte Zwiebeln | schwarze Oliven | Sardellenfilets 20.00



Moules & Frites

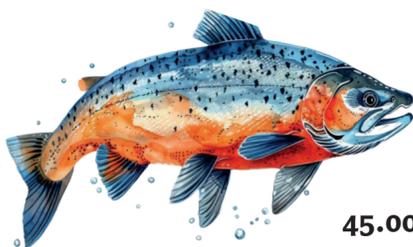
32.00



Moules à la Marinière

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

Poisson



Bouillabaisse

Lachs | Zander | Saibling | Lachsforelle | Sauce Rouille | Rüebli | Lauch | Sellerie | Kartoffeln | knuspriges Brioche 45.00

Sole dorée aux saveurs raffinées

Seezunge | gerösteter Blumenkohl | cremiger Grünkohl | Salmrogen | braune Butter-Zitronensauce 48.00

Swiss Lachs

Mini-Lattich mit Harissacrème | Wildkräutern | Greyerzer AOP | Peperoni-Kapernrelish | Purée von Kartoffel-Petersilienwurzeln 42.00

Herkunft

- **Fleisch:** Rind CH | Kalb CH | Lamm IE | Poulet SVN | Speck CH | Kochschinken CH | Entebrust FR | Entenleber FR | Weinbergschnecken FR
- **Fisch:** Lachs CH/NOR | Zander RUS | Saibling IS | Lachsforelle FR | Seezunge NL | Moules NL | Anchovis MOA
- **Gemüse, Salat & Trüffel:** Mundo Rothenburg CH | Trüffel IT | **Backwaren:** alle Brote CH

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

Entrée

Rüebli-Mouseterrine

Eingelegte Karotte | Mandarinen-Gel | Kresse | Entenlebergacé | Brioche 24.50

Gemüse-Tatar

Peperoni Eigelb | Petersiliencrème | knusprige Kapern | Kräuter | Fougasse 22.00

Rinds-Markbeinknochen

Swiss-Beef-Tatar | Pommes soufflées | Roquefort Papillon 29.00

Gerösteter Alpen-Lachs aigu-Style

Marinierter weisser Rettich | Saiblingsrogen | knuspriger Lauch | fermentierte Aioli | Räucherfisch-Safransud 24.00

Frisée-Jungspinat Salat

Frisée | Jungspinat | eingelegte Stachelbeeren | geröstete Kichererbsen | karamellierter Soignon Bûche de chèvre 16.00



Soupe

Petersilienwurzel-Crèmesuppe

Cidre | geröstete Pinienkerne | Schnittlauch 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

Niedergegarter Lammrücken

Amaranth-Röstzwiebeln-rosa Pfeffer Crunch | Artischocken | Macaron mit Ziegenkäse | Feige | grüne Spargelspitzen | gratinierte Mais-Bramata Écu d'or 44.00

Schweizer Rinds-Entrecôte

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

- Petit appétit: 160 Gramm 39.00
- Grand appétit: 250 Gramm 49.00



Mistkratzerli – ganzes, knuspriges Alpstein-Güggeli

Geschmortes Ofen-Gemüse | kleine Rosmarin-Ofenkartoffeln | geräucherte Haussauce (Zubereitungsdauer ca. 20 Minuten) 38.00

Entenbrust au Terroir

Gebackenes Pastinaken-Kartoffel Mille-Feuille | Apfelgel | Greyerzer AOP | Sprossen-Broccoli | Trüffel-Jus 45.00



Preise in CHF und inkl. MwSt.