



Jours de fête au aigu

Votre restaurant & bar à Zug

*Vivez des moments de plaisir,
une ambiance de Noël festive & une nuit
de la Saint-Sylvestre inoubliable!*

**Ouvert pour vous 365 jours par an -
parce que vous êtes important pour nous!**

Members of Garden Park Zug AG - the place to be in Zug

Fêter et savourer

Au restaurant & bar **aigu** du ****Superior **Park Hotel** Zug

.....

Une bienvenue chaleureuse!

Au restaurant & bar **aigu** du ****Superior **Park Hotel** à Zug, nous vous proposons des expériences culinaires particulières à l'occasion des fêtes de fin d'année. Savourez des spécialités saisonnières et régionales dans une ambiance chaleureuse pendant l'Avent et les fêtes de fin d'année.

Notre équipe de cuisine et de service vous gâte au restaurant **aigu** avec des plats de choix, des classiques traditionnels de Noël, des vins fins et des options végétariennes. De plus, vous pouvez vivre le **Winterzauber** sur notre terrasse décorée pour les fêtes lors d'une soirée fondue dans nos confortables chalets à réserver.

Réjouissez-vous d'un repas de Noël festif et d'une nuit de réveillon inoubliable. En outre, nous vous invitons à des dîners romantiques et à notre brunch de Noël décontracté. Commencez la nouvelle année en douceur avec notre petit déjeuner du Nouvel An pour les lève-tard.

Découvrez chez nous toutes les facettes de la plus belle période de l'année et laissez-vous choyer.

Nous nous réjouissons de vous accueillir chez nous!

Avec nos chaleureuses salutations,
Irene Gangwisch, directrice et l'équipe du **Garden Park**

Le Winterzauber du aigu avec vin chaud & fondue

Une soirée conviviale et gourmande

LE «WINTERZAUBER» AU RESTAURANT AIGU

Vivez des moments de convivialité dans notre décor d'hiver joliment décoré et savourez une soirée fondue inoubliable dans l'un de nos quatre chalets d'alpage, à réserver individuellement.

Commencez votre soirée à l'extérieur, autour d'un feu de camp, avec un vin chaud, enveloppé dans des couvertures en laine et des peaux de mouton. En cas de mauvais temps, l'apéro peut également être savouré dans le confortable bar **aigu**. Ensuite, nous vous invitons à poursuivre la magie de l'hiver dans l'un de nos chalets d'alpage et à savourer une fondue conviviale dans une atmosphère privée. Que ce soit entre amis, en famille, avec des collègues de travail ou lors d'un tête-à-tête romantique, cette soirée promet une expérience hivernale unique.

Nos chalets d'alpage offrent de la place pour au moins 2 personnes par chalet et doivent être réservés à l'avance. Bien entendu, les quatre cabanes peuvent également être réservées pour un événement jusqu'à 20/24 personnes.

OFFRE SAVOUREUSE

- Apéro Suisse CHF 16.00 par personne
avec croûte au fromage, pain à l'ail & vin chaud
- Fondue au fromage de Dubach CHF 49.00 par personne
avec un riche plat rustique des Grisons
200 gr. de fromage avec pain, pommes de terre,
mélange de légumes au vinaigre, et plat des Grisons en entrée
avec viande des Grisons, Salzis, Landjäger, jambon cru, lard fumé, radis & raifort
- Fondue chinoise CHF 55.00 par personne
avec 250 gr. de viande de veau, bœuf & porc, poulet & boulettes
Saladier, sauce aioli-, cocktail-, BBQ- & curry, ris ou frites



Menu de Noël avec élégance

Une touche de raffinement à chaque bouchée

MENU DE NOËL

- Soupe de céleri et de pommes avec magret de canard fumé
*16.00
- Roulade de truite saumonée de Brüggli avec son caviar, chou, Tramezzino, sauce chablis & écrasé de pommes de terre à la ciboulette
*24.00
- Filet de bœuf Rossini sauté au foie gras de canard gratin de pommes de terre aux truffes & bouquet de légumes
*58.00
- Tartelette vanille aux noix de pécan, caramel & sorbet aux airelles fait maison
*18.00

- Menu à 3 plats sans truite saumonée CHF 83.00 par personne
- Menu à 4 plats CHF 99.00 par personne

Nous vous proposons notre menu de Noël les jours suivants :

- Vielle de Noël, 24 décembre 2024 au soir
- Noël, 25 décembre 2024 au soir
- Saint-Etienne, 26 décembre 2024 midi & soir

à midi de 11.45 à 14.00 heures
le soir de 18.00 à 21.00 heures



*plats également disponibles à l'unité

Végétarien Plaisir de Noël

Délices végétaux raffinés pour les fêtes

MENU VÉGÉTARIEN

- Soupe mousseuse de céleri et de pommes au tofu soyeux fumé

*16.00

- Roulade de légumes au chou, Tramezzino, sauce chablis avec perles de persil & purée de pommes de terre à la ciboulette

*22.00

- Aubergine au poivre sautée avec terrine de chou-fleur, gratin de pommes de terre à la truffe & bouquet de légumes

*38.00

- Tartelette vanille aux noix de pécan, caramel & sorbet aux airelles fait maison

*18.00

- Menu à 3 plats sans roulade de légumes

CHF 65.00 par personne

- Menu à 4 plats

CHF 81.00 par personne

Vous pouvez savourer notre menu végétarien à ces horaires :

- Vielle de Noël, 24 décembre 2024 au soir
- Noël, 25 décembre 2024 au soir
- Saint-Etienne, 26 décembre 2024 midi & soir

à midi de 11.45 à 14.00 heures

le soir de 18.00 à 21.00 heures



*plats également disponibles à l'unité

Brunch de Noël

Plaisirs du palais festifs et convivialité chaleureuse



BRUNCH DE NOËL AU RESTAURANT AIGU

Célébrez Noël avec un brunch festif au restaurant **aigu**, où un riche buffet de délices saisonniers et régionaux vous attend. Commencez votre journée de Noël avec un verre de prosecco et savourez des heures de détente en famille ou entre amis. Notre brunch propose un large choix de plats chauds, d'options de petit-déjeuner fraîches et de desserts alléchants - sucrés ou salés, végétariens ou avec de la viande, il y en a pour tous les goûts. Il est recommandé de réserver pour s'assurer une place à cet événement festif.

- **Petit déjeuner:** Choix varié de délices salés et sucrés pour le petit déjeuner, accompagné de café fraîchement préparé, de thé aromatique et de jus de fruits rafraîchissants.
- **Hors-d'œuvre:** Un mélange coloré de salades fraîches, d'amuse-bouche créatifs et des hors-d'œuvre raffinés qui ravissent le palais.
- **Plats principaux:** Une délicieuse sélection de plats comprenant de la viande tendre, du poisson frais et des options végétariennes.
- **Desserts:** Un buffet de desserts alléchant avec des gâteaux succulents, des délicatesses fruitées et une irrésistible fontaine de chocolat.

Brunch de Noël, 25 décembre 2024

- 11.00 - 15.00 heures
- Prix per personne CHF 75.00 y compris un verre de Prosecco
- Enfants de 4 à 12 ans CHF 4.50 par année d'âge
- Enfants jusqu'à 3 ans gratuits

La Saint-Sylvestre au Restaurant aigu

Une fête pour les sens avec plaisir et danse



LA SAINT-SYLVESTRE AU RESTAURANT & BAR AIGU

Fêtez le nouvel an avec style au Restaurant & Bar **aigu**!
Nous vous invitons à passer une nuit de réveillon inoubliable.

Débutez la soirée à 18h30 avec un apéritif festif et savourez ensuite un dîner de gala créatif à 7 plats, préparé par le chef de cuisine Marcel Scheuner et sa brigade de cuisine.

Irene Gangwisch et le responsable de la gastronomie Ehsan Pourhassan avec son équipe veilleront à ce que votre expérience culinaire soit parfaitement complétée.

Après le dîner, le Bar & Lounge **aigu** se transforme dans une piste de danse, où le DJ Tom Blattmann fait monter l'ambiance jusqu'au petit matin. Dansez jusqu'à la nouvelle année et rendez la dernière nuit de l'année inoubliable.

Nous nous réjouissons de votre réservation et de commencer la nouvelle année avec vous.

Pourquoi rentrer chez vous alors que vous pouvez commencer la nouvelle année en toute décontraction dans nos chambres d'hôtel confortables ?

Profitez de nos prix de nuit de fête et savourez peut-être le lendemain matin notre petit déjeuner revitalisant du Nouvel An.

Nous avons rassemblé pour vous les prix de fête au dos de ce document.

Réveillon de la Saint-Sylvestre au Restaurant aigu

Une fin d'année inoubliable

MENU DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

- Apéritif avec petites gourmandises
- Un salut de la cuisine pour saluer le palais
- Tartare de bœuf à la carotte mariné, caviar d'omble chevalier, ceviche de crevettes, aneth & gelée de citron
- Tranches de saumon mariné avec caviar Oona, purée de salsifis, huile de basilic avec poudre de charbon actif & cresson aux herbes
- Soupe mousseuse de maïs doux à l'huile de curry & Dim Sum de canard farci
- Salade de pommes Cicorino Rosso marinée avec granité de concombre
- Duo de selle de veau, poitrine de caille soufflée & gnocchi de polenta, jus au poivre, truffe du Périgord, choux de Bruxelles, persil racine & potiron
- Dulcey de Leche cremeux avec feuilletine au chocolat, crème au chocolat et au whisky, gelée de poire caramélisée, biscuit zibeline avec sorbet poire-cardamome
- Menu du Nouvel An CHF 179.00 par personne y compris apéritif et animation musicale avec DJ Tom Blattmann



Réveillon de la Saint-Sylvestre avec des délices végétariens.

La plus fine cuisine végétarienne : Une soirée pleine de saveurs

MENU VÉGÉTARIEN DU RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE

- Apéritif avec petites gourmandises
- Un petit salut délicat de la cuisine pour se mettre dans l'ambiance
- Chou-fleur braisé avec purée de brocoli, radis, quinoa poivre rose & nappage à l'huile de verjus aux herbes
- Tartare de betteraves sous son gel avec caviar de persil, purée de salsifis, huile de basilic & cresson aux herbes
- Soupe mousseuse de maïs doux à l'huile de curry & Gao-Dim Sum farci
- Salade de pommes Cicorino Rosso marinée, granité de concombre
- Médaillon d'aubergine au poivre avec quenelle de polenta, jus végétarien, truffes du Périgord, choux de Bruxelles, racine de persil & potiron
- Dulcey de Leche crémeux avec feuilletine au chocolat, crème au chocolat et au whisky, gelée de poire caramélisée, biscuit zibeline avec sorbet poire-cardamome
- Menu végétarien du Nouvel An CHF 165.00 par personne y compris apéritif et animation musicale avec DJ Tom Blattmann



Petit déjeuner revitalisant du Nouvel An

Commencez la nouvelle année en vous détendant et en vous faisant plaisir

PETIT DÉJEUNER REVITALISANT DU NOUVEL AN

Après une longue nuit de réveillon, il n'y a rien de plus agréable que de commencer la nouvelle année en se détendant autour d'un petit-déjeuner agréable. Notre petit déjeuner revitalisant, spécialement créé pour les lève-tard, vous offre tout ce dont vous avez envie pour commencer le Nouvel An avec style. Laissez-vous surprendre par notre diversité saisonnière et savourez des produits bio régionaux et durables.

Réservez votre table bien à l'avance!

- **Boissons:** Découvrez un choix parfait de cafés aromatiques, de cappuccinos raffinés, de spécialités de thé fraîches et de jus de fruits rafraîchissants.
- **Salé:** Vous pourrez déguster des fromages régionaux, des charcuteries épicées et du saumon fumé.
- **Pain et pâtes à tartiner:** Dégustez des confitures régionales fraîches, du miel local et une grande variété de pains croustillants.
- **Produits frais & plats à base d'œufs:** Commencez la journée avec une salade de fruits frais, du birchermüesli maison, des yaourts et de délicieux plats aux œufs comme les œufs brouillés, le bacon et la cippolata épicée.

Petit-déjeuner revitalisant du Nouvel An, 1er janvier 2025

- 08.00-14.00 heures
- Prix par personne CHF 38.00
- Enfants de 4 à 12 ans CHF 1.80 par année d'âge
- Enfants jusqu'à 3 ans gratuit



Des journées de réflexion dans la ville de Zug

Savourez des moments de détente au Park Hotel Zug

DES JOURNÉES DE RÉFLEXION DANS LA VILLE DE ZUG

Ce n'est pas seulement au printemps, en été ou en automne que la région de Zug mérite une visite. Même, voire surtout en hiver, la région de Zug révèle un côté très particulier avec ses paysages fascinants..

Passez, vous ou vos amis et votre famille, des jours de fête inoubliables chez nous, au ****Superior **Park Hotel** Zug.

Des prix d'hébergement attractifs feront des fêtes de fin d'année une expérience particulière.

NOS PRIX DE FÊTE DU 20.12.2024 - 05.01.2025

- Les prix peuvent être réservés selon les disponibilités, taxe d'hébergement en sus

CHAMBRE SIMPLE

- petit déjeuner inclus CHF 175.00

CHAMBRE DOUBLE

- petit déjeuner inclus CHF 225.00

SUITE JUNIOR OU SUITE

- petit déjeuner inclus CHF 310.00 ou 330.00



Salutations hivernales de la ville de Zug

Vivez la magie festive des fêtes de fin d'année chez nous, dans la ville de Zug

DES MOMENTS DE FÊTE À ZUG - POUR CÉLÉBRER AVEC NOUS.

La direction et toute l'équipe de **Garden Park Zug AG** vous souhaitent déjà aujourd'hui des joyeuses fêtes et une merveilleuse fête au restaurant **aigu** et au **Park Hotel Zug**.

Nous nous réjouissons de vous accueillir chaleureusement et serons heureux de vous aider à l'avance pour réaliser vos souhaits personnels et faire de votre fête un moment inoubliable.

Salutations d'hôtes


Irene Gangwisch



Members of Garden Park Zug AG - the place to be in Zug