

# Karfreitag

Am Freitag, 18. April servieren wir  
**ausnahmsweise kein Menu du jour.**

Stattdessen laden wir Sie ein, etwas Besonderes zu geniessen: ein raffiniert zusammengestelltes Fischmenu voller Frühlingsaromen – mittags und abends. Unsere beliebten à la carte Gerichte stehen Ihnen selbstverständlich ebenfalls zur Verfügung.

**Reservieren Sie jetzt Ihren Tisch und feiern Sie Karfreitag genussvoll im aïgu!**



Amuse Bouche

Gebeizter Saibling, Rauchfischmousse, Kohlrabihütchen & Dillsauce

\*\*\*

Tranche vom Zander mit Schalottenconfit,  
Artischockensalat & Speck-Beurre-blanc

\*23.00

\*\*\*

Rauchfischsuppe mit Krebsfleisch-Ravioli,  
Seezungenklösschen & Sauce Rouille

\*17.00

\*\*\*

Swiss-Lachssteak mit Mini-Lattich, Harissacremé, Wildkräuter,  
Greyerzer AOP & Pastinaken-Kartoffelstampf

\*43.00

\*\*\*

Holunderblütenparfait mit Lemon Curd-Gel & Meringue

\*16.00

3-Gang oder 4-Gang Menu mit Amuse Bouche am Mittag & Abend

3-Gang zu CHF 79.00 | 4-Gang zu CHF 89.00

Bitte beachten Sie, dass unser Karfreitags-Fischmenu auch in einzelnen Gängen erhältlich ist. Sie haben die Möglichkeit, aus den verschiedenen Gängen individuell zu wählen. Die Preise für die einzelnen Gänge sind jeweils mit einem \* markiert.



# aïgu

Restaurant & Bar

# Menu du Jour

14. – 18. April 2025  
ab 11.45 Uhr bis 13.45 Uhr

## Salat & Antipasti-Buffer

Täglich in unserem Angebot: Ein verlockendes Salat- und Antipasti-Buffer! Lassen Sie sich von einer Fülle frischer Salate und köstlicher Vorspeisen verführen. Das Buffet ist wie ein farbenfroher Gemüsegarten, das nur auf Sie wartet.

**Tagessuppe vom Buffet zum selber Schöpfen** 7.50

**Kleiner Salat vor einem à la carte Hauptgericht** 7.50

**Die Vorspeise für den etwas grösseren Hunger** 15.50

**Für den gesunden z'Mittag, das Buffet als Hauptgang** 22.50

### Fitnesssteller aus der Küche serviert

mit Pouletbrust	180 Gramm	29.50
mit Rindsentrecôte	160 Gramm	36.00
mit Rindsentrecôte	250 Gramm	44.00

# Montag

**Menu du jour** 25.00

Gebratenes Lachsteak | grüner Spargel | Bärlauchpesto |  
Gurken-Kartoffelsalat

**Menu du jour végétarien** 22.00

Weisser Spargel | Sauce Hollandaise | Schnittlauch-Kartoffeln

**Menu traditionnel** 22.00

Pouletgeschnetzeltes Zürcher Art | Marktgemüse |  
Kartoffelrösti

# Dienstag

**Menu du jour** 25.00

Rücken vom Luzerner Freilandschwein | Sauce Béarnaise-  
Espuma | cremiges Kartoffel-Artischocken-Ragout |  
getrocknete Tomaten

**Menu du jour végétarien** 22.00

Crémiges Kartoffel-Artischocken-Ragout |  
Ofen-Wurzelgemüse | gebackene Zwiebelringe

**Menu traditionnel** 22.00

Äpler-Magronen | Kartoffelwürfel | Röstzwiebeln | Apfelmus

# Mittwoch

**Menu du jour** 25.00

Lamm-Entrecôte mit Gremolata | cremige Polenta |  
grüner Spargel

**Menu du jour végétarien** 22.00

Grüner Spargel | Selleriepurée | Rosmarin-Kartoffeln |  
Sommer-Trüffel

**Menu traditionnel** 22.00

Rinds-Hackbraten | Pfefferrahmsauce | Kartoffelpurée |  
Karotten-Erbsengemüse

# Donnerstag

**Menu du jour** 25.00

Gebratene Maispouardenbrust | Süsskartoffelcrème |  
glasierte Coco-Bohnen

**Menu du jour végétarien** 22.00

Gefüllte Aubergine | gebackene Minz-Falafel |  
Süsskartoffelcrème | Tahini-Dip | glasierte Coco-Bohnen

**Menu traditionnel** 22.00

Knusprige Kartoffelrösti | Spiegelei | Raclettekäse | Speck