

## Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass

Speisekarte gültig ab 08. März 2010 – 1. Mai 2010

Liebe Gäste, geschätzte Interessenten-(innen)

hier finden Sie eine feine Auswahl an frischen, saisonalen und hausgemachten Spezialitäten. Alle Speisen werden von Olivier Rossdeutsch und seiner Küchenbrigade sorgfältig zubereitet und liebevoll angerichtet. Wir hoffen, Sie werden unter unserem Angebot etwas Passendes für Ihren Anlass finden. Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, beraten wir Sie jederzeit gerne.

**Gerne stellen wir Ihnen auch ganz individuell nach Ihrem Budget ein Menu zusammen.**

### Minimale Personenanzahl für unsere Lokalitäten:

Zunftstube exklusiv für Sie alleine 50+.

Aklin Stube exklusiv für Sie alleine 16+.

Erker Stube exklusiv für Sie alleine 8+.

Viel Spass bei der Lektüre und herzlichen Dank für Ihr geschätztes Interesse.

\*Menu- Preis- und Jahrgangsänderungen bleiben uns vorbehalten.

Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl – wählen Sie drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen, drei Desserts – wir schreiben die Menukarte und Ihre Gäste entscheiden am selben Abend bei uns am Tisch, welche Gerichte Sie bestellen möchten.

(Bis max. 20 Personen).

Frühlingsmenu 1	Frühlingsmenu 2
Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung	Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung
...	...
Spargelcrèmesuppe serviert mit einem Spargelkröpfchen	Brennesselcrèmesuppe mit frischem Ziegenkäse, Speckchips
...	...
Kleiner Blattsalat mit frischen Sprossen; Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico	Kleiner Blattsalat mit frischen Sprossen; Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico
...	...
Feines Kalbgeschnetzeltes an Champignon- Rahmsauce, serviert mit Nudeln und Marktgemüse	Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, dazu Spargelrisotto und Gemüse
Oder	Oder
Zuger Seesaiblingfilets, gedämpft nach Zuger Art, serviert an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse und Wildreis	Filets vom Seesaibling, im Olivenöl gebraten „Grenobloise“, mit Zitronen, Kapern, Marktgemüse und Wildreis
...	...
Käsevariation auf Wunsch	Käsevariation auf Wunsch
...	...
Eiskaffee „Aklin“	Orangensabayon mit Grand Marnier und Vanilleglace
<hr/>	<hr/>
Menupreis Fr. 78.00	Menupreis Fr. 85.00
Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot Fr. 15.50	Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot Fr. 15.50

---

### Frühlingsmenu 3

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung  
...  
Grillierte Riesencrevette & Jakobsmuschel, serviert auf  
Portwein- Zwiebel Konfit, Limetten und Kressesauce  
...  
Kleiner Blattsalat mit frischen Sprossen,  
Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico  
...  
Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber,  
angerichtet auf feinem Spargel Risotto  
und Sauce von Perigord Trüffel  
Oder  
Filet vom Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im  
kaltgepressten Olivenöl gebraten, serviert auf Hummersauce  
umgeben von Marktgemüse, Wildreis  
...  
Käsevariation auf Wunsch  
...  
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse

---

Menupreis Fr. 90.00

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot Fr. 15.50

---

### Frühlingsmenu 5

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung  
...  
Mit Dill und Orangen marinierte, rohe, schottische  
Wildlachsstreifen, serviert mit einem Bouquet von Salat und  
Senffrucht- Dillsauce  
...  
Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord-  
Trüffel, Marktgemüse und Trüffelrahmsauce  
...  
Butterzartes Rindsfilet serviert mit einem Duo von Pfeffer-  
und Schalotten- Rotweinsauce, Bratkartoffen und knackiges  
Marktgemüse  
...  
Käsevariation auf Wunsch  
...  
Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Parfait

---

Menupreis Fr. 108.00

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot Fr. 15.50

---

### Frühlingsmenu 4

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung  
...  
Hummercrèmesuppe parfümiert mit Cognac  
...  
Kleiner gemischter Gemüsesalat angerichtet auf einem Bouquet  
von Blattsalat; Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico  
...  
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, umgeben von Spargel  
und Rhabarber zubereitet im Sud von Vanille und Orangen, dazu  
ein Jus von Ingwer-Honig und Camargue Reis  
Oder  
Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Ingwersauce,  
Frühlingsgemüse und Wildreis  
...  
Käsevariation auf Wunsch  
...  
Variation von hausgemachten Sorbets und frischen Früchten

---

Menupreis Fr. 98.00

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot Fr. 15.50

---

### Degustationsmenu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung  
...  
Lauwarmer Hummersalat serviert auf einem Gemüsebeet,  
Walnuss- Honig- Schalottenvinaigrette, Salatbouquet  
...  
Goldgelb gebratene Kartoffelnocchi Aklin, angerichtet auf  
Spargelragout und Frühlingsgemüse, Parmesanscheibchen  
...  
Filet vom Steinbutt grilliert, Ingwersauce  
...  
Butterzartes Rindsfilet serviert mit einem Duo von Pfeffer-  
Schalotten- Rotweinsauce, Bratkartoffen und knackiges  
Marktgemüse  
...  
Käsevariation mit feinem Früchtebrot  
...  
Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Parfait

---

Menupreis Fr. 136.80

## Suppen

Spargelcrèmesuppe serviert mit einem Spargelkräpfchen	16.80
Brennesselcrèmesuppe serviert mit frischem Ziegenkäse und Speckchips	17.80
Hummercrèmesuppe verfeinert mit Cognac	19.80
Süsswasser- Fischsuppe „Aklin“ angerichtet im Safransud mit knackigem Frühlingsgemüse und Knoblauchbrötchen à Part	24.80

## Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit frischen Sprossen; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	15.80
Gemischter Gemüsesalat (roh), angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	17.80
Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce & rohem Spargelsalat	25.80
Rindscarpaccio mit gehobelten Parmesanscheiben, Frühlings-Salatbouquet an Trüffelvinaigrette	28.80
Schnecken nach „Elsässer Art“ 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken	19.80
Tatar vom Rindfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80 gr. frisches US Beef Filet)	31.80
Grillierte Riesencrevetten & Jakobsmuscheln, serviert auf Portwein-Zwiebel Konfit, Limetten und Kressesauce	35.80
Hummersalat lauwarm serviert auf einem Gemüsebeet, Walnuss- Honig- Schalottenvinaigrette, Salatbouquet	34.80
Vorspeisenvariation; marinierte, schottische Wildlachsstreifen, Rindscarpaccio, Hummersalat, Duo von Apfel- Spargelsalat	37.80

## Vegetarische Köstlichkeiten

Kartoffel- Gnocchi Aklin, goldgelb gebraten, angerichtet auf Spargelragout und Frühlingsgemüse serviert mit feinen Parmesanscheibchen	27.80	35.80
Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord- Trüffel, Marktgemüse und Trüffelrahmsauce	27.80	35.80
Risotto mit Cavaillon- und grünen Spargelstücken, serviert mit feinen Parmesanscheibchen	24.80	32.80
Spargelduett von Cavaillon- und grünem Spargel serviert mit Sauce Hollandaise oder mit Parmesan überbacken „Milanaise“, dazu Salzkartoffeln	27.80	35.80

## Fleischgerichte

	Halbe Portion	Ganze Portion
Zarte Kalbsleberli serviert mit Rösti und saisonalem Gemüsebouquet	35.80	43.80
Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti an Champignon- Rahmsauce und saisonalem Gemüsebouquet	36.80	46.80
Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, dazu Spargelrisotto und Gemüse	45.80	59.80
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, umgeben von Spargel und Rhabarber zubereitet im Sud von Vanille und Orangen, dazu ein Jus von Ingwer-Honig, Camargue Reis	47.80	62.80
Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber, angerichtet auf feinem Spargelrisotto, Portweinsauce	38.80	50.80
Lammracks überbacken mit einer Kräuterkruste, Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln, Jus von Bärlauch	41.80	51.80
Rindsfiletspitzen sautiert und angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis und saisonalem Gemüsebouquet	37.80	49.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80gr./160gr. frisches US Beef)	31.80	51.80
Butterzartes Rindsfilet serviert mit einem Duo von Pfeffer- und Schalotten- Rotweinsauce, Bratkartoffen und knackiges Marktgemüse	55.80	67.80
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und knackigem Frühlingsgemüse dazu Rosmarinkartoffeln (1. Service) Pfeffersauce und Spargelrisotto (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person		75.80

## Traditionelle Aklin Gerichte

Feine Kutteln serviert mit Marktgemüse an einer feinen Tomatensauce; mit Kartoffeln und Parmesan	25.80	34.80
Kalbskopf serviert mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und einer Kräutervinaigrette à Part	25.80	34.80
Siedfleisch dünn geschnitten, an rassisger Meerrettichsauce; umgeben von Salzkartoffeln und Marktgemüse	27.80	36.80
Milkenpastetli serviert mit Pilzragout und feinem Gemüse	27.80	36.80
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, angerichtet auf Marktgemüse und Salzkartoffeln	25.80	34.80

## Maine- Hummer

Maine- Hummer, <u>(ohne Schale)</u> , serviert mit Sauce „Hollandaise“ und Kräuterbutter, mit gemischtem Wildreis und Marktgemüse * ganze Portion – 2 Service (2mal ein halber Hummer)	35.80	69.--*
„Surf & Turf“, halber Maine- Hummer <u>(ohne Schale)</u> , serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, an körniger Senfsauce und Kräuterbutter, Marktgemüse und gemischtem Wildreis	59.80	73.80
„Nudeln à l'hommard“, serviert mit Hummerragout und Hummersauce, Frühlingsgemüse	36.80	46.80

## Fische, frisch aus unserem Süsswasserbecken Zucht Niederwil

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom Seesaibling (Rötel); im Olivenöl gebraten „Grenobloise“ mit Zitronen- und Kapern, dazu Marktgemüse oder nach „Zuger Art“ gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, dazu Marktgemüse	38.80	48.80

**Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis, Wildreis, Camarquereis**

## Süss- und Salzwasserfische

Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce mit feinem Marktgemüse	35.80	46.80
Zuger Eglifilets „meunière“ gebraten, serviert mit Mandelbutter und Marktgemüse	36.80	47.80
Zuger Eglifilets knusprig gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Remoulade und Marktgemüse	37.80	48.80
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, serviert auf feinem Spargelbeet und Sauce von Safran	39.80	50.80
Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Ingwersauce, umgeben von Frühlingsgemüse	39.80	50.80
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel und Riesencrevetten, serviert auf Frühlings- Gemüsebeet und Hummersauce	42.80	55.80

**Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis, Wildreis, Camarquereis**

## Zuger Fischmenu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Kleines Süsswasser- Fischsüppchen „Aklin“  
angerichtet im Safransud mit knackigem Gemüse und Knoblauchbrötchen à Part

...

Zuger Eglifilets; „meunière“ gebraten, serviert mit Mandelbutter, dazu etwas Zitrone, Spinatbeet und Salzkartoffeln

...

Filets vom Seesaibling (Rötel) „Zuger Art“, gedämpft und serviert an Weisswein- Kräutersauce mit Frühlingsgemüse,  
Basmati Reis

...

Variation von erfrischend leichten Sorbets mit frischen Früchten 89.80

...

Unsere Fische stammen von folgenden Lieferanten – und werden täglich frisch geliefert:

Fischerei Zimmermann Walchwil: Egli und Felchen (Zugersee)

Bianchi Comestibles: Turbot und Wolfsbarsch (Frankreich), sowie Hummer (USA, Bundesstaat Maine)

Niederwil Fischzucht: Forellen und Seesaibling (bei uns im Vivier)

## Markt- Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Gemischter Gemüsesalat (roh), angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat;  
Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl

...

Spargelcrèmesuppe serviert mit einem Spargelkräpfchen

...

Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Ingwersauce, umgeben von Frühlingsgemüse und Wildreis  
oder

Lammracks überbacken mit einer Kräuterkruste, Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln, Jus von Bärlauch

...

Süsse Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und dessen Parfait

86.80

## Aklin- Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Grillierte Riesencrevetten & Jakobsmuscheln, serviert auf Portwein-Zwiebel Konfit, Limetten und Kressesauce

...

Brennesselcrèmesuppe serviert mit frischem Ziegenkäse und Speckchips

...

Im Ofen zubereitete Wachtel gefüllt mit Gänseleber, angerichtet auf feinem Spargelrisotto, Portweinsauce

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und deren Sauce vollendet

91.80

## Hummer Menu

Amuse Bouche gefolgt von einer herrlichen Hummersuppe, Hummersalat, Surf & Turf und einer leichten Sorbetvariation

101.80

## Menu Degustation

Olivier Rossdeutsch und seine Brigade verwöhnen Sie mit dem Besten aus ihrer Küche – 6 köstliche Gänge

136.80

Liebe Gäste,  
wir achten auf saisonale, erstklassige Qualität – hier unsere

### Speisedeklaration.

#### Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel

alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zytturn

Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug

#### Frankreich

Schnecken, Wachtel – La Carcailleuse

Gänseleber, Turbot, Seewolf, übrige Meerfische – Bianchi Comestibles

#### Australien

Lamm – Metzgerei Aklin

#### USA

Rindfleisch – Metzgerei Aklin

Hummer - Bianchi Comestibles

#### Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

## DESSERTS

	Halbe Portion	Ganze Portion
Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Parfait Marinated strawberries and strawberry parfait	11.50	16.50
Eiskaffee „Aklin“ Ice coffee „Aklin“ style	8.50	12.50
Zuger Kirschtorte (Albert Meier Zug) Kirsch Cake „Zug“		12.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert Crema Catalana burnt with brown sugar		13.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse Variation of light and dark chocolate mousse	9.50	14.50
Panna Cotta mit feiner Erdbeersauce Panna Cotta with strawberry sauce		14.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten Sherbert plate with fresh fruits	11.50	16.50
Orangensabayon mit Grand Marnier und Vanilleglace Sabayon of orange and Grand Marnier Liqueur with Vanilla ice cream	13.50	18.50
Rhabarber- Erdbeergratin mit Vanilleglace Rhubarb- and strawberry gratinated with vanilla ice cream	14.50	17.50
Dessertteller „Aklin“ Dessertplate „Aklin“		22.50

## KÄSE – CHEESE

3 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	15.50
4 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	18.50
5 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	22.50
6 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	26.50

### Unsere Bedingungen:

Wir schliessen unser Restaurant um 24.00h.

Für Anlässe können wir bei der Stadt Zug eine Verlängerung beantragen, jedoch bis maximal 02.00h.

Der Verlängerungszuschlag ab 24.00h beträgt pro angebrochene halbe Stunde Fr. 100.00.

Rückbestätigte Reservationen sind verbindlich. Bei Annullationen innerhalb von 72 Std. vor bestätigtem Anlass, müssen wir Ihnen Fr. 100.00 pro reservierte Person Unkostenbeitrag verrechnen.

Geben Sie uns bitte 24 Stunden vor dem Anlass die genaue Teilnehmerzahl bekannt, welche verrechnet werden darf.