

Aklin

SEIT 1787

Das Restaurant am Zyturm – für genussvolle Stunden

Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass

Frühling im Aklin - Menu gültig von 14. März 2011 bis 28. Mai 2011

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.

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

Minimale Personenanzahl für unsere Lokalitäten:

Zunftstube exklusiv für Sie alleine 45+.(maximale Personenanzahl 80)

Aklin Stube exklusiv für Sie alleine 16+. (maximale Personenanzahl 35)

Erker Stube exklusiv für Sie alleine 10+.(maximale Personenanzahl 16)

Wir bitten Sie, für Gruppen von 10 und mehr Personen, das Menu mit den Weinen bereits 4 Arbeitstage im Voraus zu bestellen. Somit können wir unseren Einkauf der Frischprodukte planen und Sie und die anderen Gäste speditiv und professionell bedienen. Innerhalb einer Gruppe können Menus nicht gemischt werden.

Dies sind unsere Bedingungen:

Laut Gesetz müssen wir unser Lokal um 24.00h schliessen. Für spezielle Anlässe können/müssen wir bei der Stadt eine Verlängerung beantragen. Jedoch max. bis 02.00h. Der Verlängerungszuschlag ab 24.00h beträgt Fr. 100.00 pro angebrochene Halbstunde. Die rückbestätigte Reservation ist verbindlich.

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenanzahl wird verrechnet, da der Einkauf der Frischprodukte und die Vorbereitungen für die gemeldete Personenanzahl erfolgt ist.. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce & rohem Spargelsalat

...

Kressecrèmesuppe mit Speckchips und Hüttenkäse

...

Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Rosmarin-Honigsauce, Marktgemüse, Linsen, Wildreis
oder

Lammrückenfilets überbacken mit einer Zitronenpfefferkruste, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Jus von Bärlauch

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Erdbeer-Parfait

Menupreis Fr. 88.00

mit Käse + Fr. 16.00

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Hummersalat lauwarm serviert auf einem Gemüsebeet, Honig-Schalottenvinaigrette, Salatbouquet

...

Spargelcrèmesuppe serviert mit Spargelspitzen und Mandelstäbchen

...

Butterzartes Rindsfilet serviert mit Sauce Bordelaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten, Fruchtsauce

Menupreis Fr. 98.00

mit Käse + Fr. 16.00

Frühlingsmenu 1

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Kressecrèmesuppe mit Speckchips und Hüttenkäse

...

Blattsalat mit frischen Sprossen; Italienische Haussauce

...

Geschnetzeltes vom Kalb mit Nudeln an Champignon-Rahmsauce und Marktgemüse

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten, Fruchtsauce

Menupreis Fr. 78.00

mit Käse + Fr. 16.00

Frühlingsmenu 2

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Hummercrèmesuppe mit Cognac

...

Gemischter Gemüsesalat angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische Haussauce

...

Im Ofen zubereitete Wachteln, (ohne Knochen) gefüllt mit Gänseleber, Carnaroli Risotto, Frühlingskarotten, Portweinsauce

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Erdbeer- Parfait

Menupreis Fr. 84.00

mit Käse + Fr. 16.00

Frühlingsmenu 3

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit frischen Sprossen;
Italienische Hausdressing

...

Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord-Trüffel, Marktgemüse und Trüffelrahmsauce

...

„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

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Variation von hausgemachten Sorbets, dekoriert mit frischen Früchten

Menupreis Fr. 100.00

mit Käse + Fr. 16.00

Frühlingsmenu 4

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Gemischter Gemüsesalat (roh),
angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat - italienische Hausdressing

...

Kressecrèmesuppe mit Speckchips und Hüttenkäse

...

Filet vom Kalb „Zyttum“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, dazu Spargelrisotto und Marktgemüse

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Erdbeer- Parfait

Menupreis Fr. 86.00

mit Käse + Fr. 16.00

Frühlingsmenu 5

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit frischen Sprossen, italienische Hausdressing
Oder

Hummercrèmesuppe verfeinert mit Cognac

...

Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und
Marktgemüse, dazu Kartoffelgratin (1. Service) Sauce Bordelaise
und Spargelrisotto (2. Service)

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Dessertvariation Aklin, mit verschiedenen Sorbets, Parfait, Mousse,
Kischtörtchen und frischen Früchten

Menupreis Fr. 110.00

mit Käse + Fr. 16.00

Frühlingsmenu 6

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Hummercrèmesuppe verfeinert mit Cognac

...

Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl
gebraten, Spargelbeet und Sauce von Safran

...

Butterzartes Rindsfilet serviert mit Sauce Bordelaise,
Kartoffelgratin, Marktgemüse

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Erdbeer- Parfait

Menupreis Fr. 113.00

mit Käse + Fr. 16.00

Hummer Menu

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

103.00

Spring Selection – Business Dinner für max. 20 Personen

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Kressecrèmesuppe mit Speckchips und Hüttenkäse Fr. 19.00

Oder

Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen,
Senffrucht- Dillsauce & rohem Spargelsalat Fr. 26.00

Oder

Rindscarpaccio mit gehobelten Parmesanscheiben, Rucolasalat und
Radieschenvinaigrette Fr. 29.00

...

Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger
Kirschen, Spargelrisotto, Marktgemüse Fr. 60.00

Oder

Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Rosmarin- Honigsauce,
Marktgemüse und Linsen, Wildreis Fr. 51.00

Oder

Blätterteigkissen gefüllt mit zweierlei Spargeln an Kräutersauce und
Marktgemüse Fr. 36.00

...

Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Erdbeer- Parfait

Oder

Käsevariation mit drei verschiedenen Sorten und hausgemachtem
Früchtebrot Fr. 16.00

Unsere Weinempfehlung

Vinattieri Bianco del Ticino, Vinattieri Ticinesi 2009 Fr. 69.00

Pesquera Crianza, Tempranillo, Ribera del Duero España 2007 Fr. 77.00

Die Gäste wählen bei uns am Tisch, welche Speisen Sie bestellen
möchten. Durch diese Vorselektion, können wir einen effizienteren Service
garantieren.

Die Gerichte können Sie selbstverständlich nach Ihrem Gusto auswechseln.
Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

*Menu- Preis- und Jahrgangsänderungen bleiben uns
vorbehalten.

Menu Degustation

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Terrine von der Gänseleber auf Wild- Spargelsalat,
Perigord Trüffelvinaigrette

...

Rindscarpaccio mit gehobelten Parmesanscheibchen,
Rucolasalat und Radieschenvinaigrette

...

Grillierte Riesencrevetten & Jakobsmuscheln, serviert auf
Portwein-Zwiebel Konfit, Limettensauce, Wild- Spargelspitzen

...

Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Rosmarin- Honigsauce,
Marktgemüse und Linsen

...

„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

...

Kleine Käsecreation

...

Leichte Sorbetvariation mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 137.00 (Bestellen bis 12.30h/bzw. 20.30h)

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Spargelspitzen und Mandelstäbchen	17.00
Kressecrèmesuppe mit Speckchips und Hüttenkäse	19.00
Hummercrèmesuppe verfeinert mit Cognac	20.00
Süßwasser- Fischsuppe „Aklin“, angerichtet im Safransud mit knackigem Frühlingsgemüse und Knoblauchbrötchen à Part	25.00

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit frischen Sprossen; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	16.00
Gemischter Gemüsesalat (roh), angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	18.00
Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce & rohem Spargelsalat	26.00
Rindscarpaccio mit gehobelten Parmesanscheiben, Rucolasalat und Radieschenvinaigrette	29.00
Schnecken nach „Elsässer Art“ 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken	20.00
Tatar vom Rindfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80 gr. frisches US Beef Filet)	32.00
Grillierte Riesengarnelen & Jakobsmuscheln, serviert auf Portwein-Zwiebel Konfit, Limettensauce, Wild- Spargelspitzen	36.00
Hummersalat lauwarm serviert auf einem Gemüsebeet, Honig- Schalottenvinaigrette, Salatbouquet	35.00
Terrine von der Gänseleber auf Wild- Spargelsalat, Perigord Trüffelvinaigrette	38.00
Spargel- Duo mit Sauce Hollandaise	23.00
Auf Wunsch mit einer Portion Serrano Schinken	9.50

Vegetarische Köstlichkeiten

Kartoffel- Gnocchi, Spargelragout und Marktgemüse serviert mit feinen Parmesanscheibchen	29.00	37.00
Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord- Trüffel, Marktgemüse und Trüffelrahmsauce	28.00	36.00
Carnaroli Risotto mit Spargelstücken, serviert mit feinen Parmesanscheibchen	25.00	33.00
Spargel- Duo mit Salzkartoffeln und Sauce Hollandaise	26.00	34.00
Blätterteigkissen gefüllt mit zweierlei Spargeln an Kräutersauce und Marktgemüse	28.00	36.00

Fleischgerichte

	Halbe Portion	Ganze Portion
Zarte Kalbsleberli serviert mit Rösti und Marktgemüse	36.00	44.00
Geschnetztes vom Kalb mit Rösti an Champignon- Rahmsauce und Marktgemüse	37.00	47.00
Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, Spargelrisotto, Marktgemüse	44.00	60.00
„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	48.00	63.00
Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber, „Carnaroli“ Risotto, Frühlingskarotten, Portweinsauce (ohne Knochen – komplett ausgelöst)	39.00	50.00
Lammrückenfilets überbacken mit einer Zitronenpfefferkruste, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Jus von Bärlauch	42.00	52.00
Rindsfiletspitzen sautiert und angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse	38.00	50.00
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80gr./160gr. frisches US Beef)	32.00	52.00
Butterzartes Rindsfilet serviert mit Sauce Bordelaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse	56.00	68.00
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und Marktgemüse, dazu Kartoffelgratin (1. Service) Sauce Bordelaise und Spargelrisotto (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person		76.00

Traditionelle Akin Gerichte

Feine Kutteln serviert mit Marktgemüse an einer feinen Tomatensauce; mit Kartoffeln und Parmesan	26.00	35.00
Kalbskopf serviert mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und einer Kräutervinaigrette à Part	26.00	35.00
Siedfleisch dünn geschnitten, an rassisger Meerrettichsauce; umgeben von Salzkartoffeln und Marktgemüse	28.00	37.00
Milkenpastetli serviert mit Pilzragout und Marktgemüse	28.00	37.00
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln	26.00	35.00

Süss- und Salzwasserfische

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom Seesaibling (Rötel); im Olivenöl gebraten „Grenobloise“ mit Zitronen- und Kapern, Marktgemüse oder nach „Zuger Art“ gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse	39.00	49.00
Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce mit feinem Marktgemüse	36.00	47.00
Zuger Eglifilets gebraten, serviert mit Mandelbutter und Marktgemüse	37.00	48.00
Zuger Eglifilets knusprig gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Remoulade und Marktgemüse	38.00	49.00
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spargelbeet und Sauce von Safran	40.00	51.00
Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Rosmarin- Honigsauce, Marktgemüse und Linsen	40.00	51.00
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel und Riesencrevetten, Marktgemüse und Hummersauce	43.00	56.00
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 gebraten, serviert mit Mandelbutter, dazu etwas Zitrone, Spinatbeet und Salzkartoffeln

...

Felchenfilets „Zuger Art“, gedämpft und serviert an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse, Basmati Reis

...

Variation von erfrischend leichten Sorbets mit frischen Früchten 89.00

Hummer aus Maine (usa)

Maine- Hummer ausgelöst (ohne Schale)

serviert mit Sauce „Hollandaise“ und Kräuterbutter, mit gemischtem Wildreis und Marktgemüse 36.00 70.00

„Surf & Turf“, halber Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet,
an körniger Senfsauce und Kräuterbutter, Marktgemüse und gemischtem Wildreis 60.00 74.00

„Hummernudeln“, serviert mit Hummerragout und Hummersauce, Marktgemüse 31.00 40.00

Markt- Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce & rohem Spargelsalat

...

Kressecrèmesuppe mit Speckchips und Hüttenkäse

...

Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Rosmarin- Honigsauce, Marktgemüse, Linsen, Wildreis
oder

Lammrückenfilets überbacken mit einer Zitronenpfefferkruste, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln, Jus von Bärlauch

...

Süsse Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und dessen Parfait

88.00

Aklin- Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Hummersalat lauwarm serviert auf einem Gemüsebeet, Honig- Schalottenvinaigrette, Salatbouquet

...

Spargelcrèmesuppe serviert mit Spargelspitzen und Mandelstäbchen

...

Butterzartes Rindsfilet serviert mit Sauce Bordelaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und deren Sauce vollendet

98.00

Hummer Menu

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

103.00

Menu Degustation

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

137.00

Liebe Gäste,

wir achten auf saisonale, erstklassige Qualität – hier unsere **Speisedeclaration.**

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel

alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zyturm

Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug

Fischerei Zimmermann Walchwil: Egli und Felchen (Zugersee) oder Bianchi

Comestibles – Bodensee oder Zürichsee

Bianchi Comestibles: Muscheln, Turbot und Wolfsbarsch, (Frankreich), sowie

Hummer (USA, Bundesstaat Maine), Riesencrevetten (Wild – Thai)

Niederwil Fischzucht: Forellen und Seesaibling

Frankreich

Schnecken, Wachtel – La Carcailleuse

Gänseleber, Turbot, Seewolf, übrige Meerfische – Bianchi Comestibles

Australien

Lamm – Metzgerei Aklin

USA

Rindfleisch – Metzgerei Aklin

(**Kann** mit Hormonen als Leistungsförderer, mit Antibiotika und /oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein).

Hummer – Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

DESSERTS

	½ Portion	Ganze Portion
Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Parfait Marinated strawberries and strawberry parfait	13.00	17.00
Eiskaffee „Aklin“ (auf Wunsch mit Zugerkirsch + Fr. 4.00) Ice coffee „Aklin“ style (if you wish with Zuger Kirsch + Fr. 4.00)	9.00	13.00
Zuger Kirschtorte (Albert Meier Zug) Kirsch Cake „Zug“		13.00
Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert Crema Catalana burnt with brown sugar		14.00
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse Variation of light and dark chocolate mousse	11.00	15.00
Panna Cotta mit Erdbeersauce Panna Cotta with strawberry sauce		15.00
Sorbetvariation mit frischen Früchten Sherbert plate with fresh fruits	13.00	17.00
Rhabarber- Erdbeergratin mit Vanilleglace Rhubarb- and strawberry gratinated with vanilla ice cream	15.00	19.00
Orangensabayon mit Grand Marnier, Vanilleglace und Schokolade Sabayon of oranges, Grand Marnier, vanilla ice cream and chocolate	15.00	20.00
Dessertvariation „Aklin“, mit Schokoladenmousse, leichten Früchtesorbets, Baumnussparfait, Kirschtörtchen, frischen Früchten und Fruchtsaucen Dessertplate „Aklin“, with chocolate mousse, sherbets, parfait of walnuts, Zuger kirsch cake, fresh fruits and fruit sauces		23.00

KÄSE – CHEESE

3 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	16.00
4 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	20.00
5 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	24.00
6 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	28.00