

Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass

Speisekarte gültig ab 19. September bis 31. Oktober 2011

Liebe Gäste, geschätzte Interessenten-(innen)

hier finden Sie eine feine Auswahl an frischen, saisonalen und hausgemachten Spezialitäten. Alle Speisen werden von Olivier Rossedeutsch 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.

Weitere Menu finden Sie auf den nächsten Seiten:

- Aklin Menu
- Markt Menu
- Hummer Menu
- Zuger Fisch Menu

Herbstmenu 1

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen

...

Kleiner Blattsalat mit frischen Sprossen,
Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico

...

Rehschnitzel mit Ginrahmsauce, garniert mit Rotkraut, Baby
Apfel, gefüllte Birne, glasierten Kastanien und Quarkspätzli

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
(auf Wunsch)

...

Vermicelle mit Merinque und Rahm

Menupreis Fr. 80.00

Mit Käse + Fr. 16.00

Herbstmenu 2

Amuse Bouche Aklin– kleine kulinarische Überraschung

...

Hummercrèmesuppe mit Cognac

...

Gemischter Gemüsesalat auf einem Bouquet von Blattsalat;
Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico

...

Wachteln aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Trüffelrisotto,
Portweinsauce (ohne Knochen)

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
(auf Wunsch)

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und
Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 83.00

Mit Käse + Fr. 16.00

Herbstmenu 3

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung
...
Rohe Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Salatbouquet
...
Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen
...
Filet vom Kalb „Zyttum“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, Kräuterrisotto, Marktgemüse
...
Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot (auf Wunsch)
...
Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 86.00

Mit Käse + Fr. 16.00

Herbstmenu 4

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung
...
Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons – Französische Hausdressing
...
Risotto mit Steinpilzen, gehobelte Parmesanstreifen
...
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, Camargue Reis, Jus von Honig & Ingwer, Marktgemüse
...
Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot (auf Wunsch)
...
Parfait von caramelisierten Baumnüssen, Sauce Baileys, eingelegte Zwergorangen

Menupreis Fr. 92.00

Mit Käse + Fr. 16.00

Herbstmenu 5

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung
...
Hummersalat lauwarm, serviert mit Gemüse Tatar, bittersüsse Orangen Vinaigrette
...
Feine Nudeln mit Perigord- Trüffelrahmsauce, Marktgemüse
...
Filets vom Steinbutt (Turbot), im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spinatbeet, Safransauce, Pinienkernen, gemischter Wildreis
oder
Tournedos Rossini“
Rindsfilet gebraten mit einer Tranche Gänseleber, Sauce von Perigord Trüffel, Kartoffelgratin, Marktgemüse
...
Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot (auf Wunsch)
...
Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 98.00

Mit Käse + Fr. 16.00

Menu Degustation Herbst

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung
...
Terrine von der Gänseleber, Salatbouquet, Feigenkompott, eingelegte Baumnüsse und Toast
...
Kartoffel- Gnocchi Aklin, goldgelb gebraten, Trüffelbutter, gehobelte Parmesanstreifen
...
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer und Riesencrevetten, Rieslingschaum, Marktgemüse
...
Wild „Deux Filets“, vom Reh & Hirsch, serviert mit Steinpilz- Rahmsauce, Rotkraut, Baby Apfel, gefüllte Birne, glasierten Kastanien und Quarkspätzli
...
Kleine Käsevariation
...
Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 133.00

Wildspezialitäten

„Pot au Feu“ vom Hirsch und Reh, mit Gersten, schwarzem Trüffel, Gin	26.00
Carpaccio vom Hirschfilet mit gehobeltem Parmesan, Vinaigrette von Perigord Trüffel	30.00

Vegetarisch

Herbstliche Variation von Rotkraut, Spätzli, gefüllter Apfel und Birne, glasierten Marroni und Steinpilzsauce	29.00	37.00
---	-------	-------

Wild

alle Gerichte serviert mit Rotkraut, Baby Apfel, gefüllte Birne, glasierten Kastanien und Quarkspätzli

Rehgeschnetzeltes garniert, serviert mit Steinpilz- Rahmsauce	37.00	47.00
Rehschnitzel garniert, serviert mit Gin- Rahmsauce	40.00	50.00
Wild „Deux Filets“, vom Reh & Hirsch, garniert, serviert mit Steinpilz- Rahmsauce	50.00	65.00
Hirschfilet mit einer Haselnuss- Feigenkruste, rassisger Pfeffersauce, Quarkspätzli, Preiselbeeren	48.00	63.00
Rehrücken garniert mit Rotkraut, Baby Apfel, gefüllte Birne, glasierten Kastanien und Quarkspätzli, dazu Gin- Rahmsauce und Steinpilz- Rahmsauce <i>(ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person</i>		73.00

Dessert

Vermicelle mit Meringue und Rahm <i>(mit Vanilleglace + Fr. 4.00)</i>	10.00	14.00
---	-------	-------

Herbstmenu

Amuse Bouche Aklin - kleine kulinarische Überraschung

...

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons
Vinaigrette von kaltgepresstem Olivenöl und Aceto Balsamico

...

„Pot au Feu“ vom Hirsch und Reh, mit Gersten, schwarzem Trüffel, Gin

...

Hirschfilet mit einer Haselnuss- Feigenkruste, rassisger Pfeffersauce, Quarkspätzli, Preiselbeeren

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

91.00

Herbstweine (rot)

Pesquera Crianza, Ribera del Duero, España 2007 – Tempranillo 91/100 Parker	77.00
Orca, Côtes du Ventoux, France 2008 – Grenache Noir, Syrah	68.00
Il Falcone Riserva, Marche, Italia 2005 – Uva di Troia, Montepulciano 93/100 Parker	69.00
Lenéo Ticino Riserva DOC, Ticino, Suisse 2007 – Merlot, Goldmedaille Grand Prix du Vin Suisse	87.00
Ferrer Bobet, Priorato, España 2006 – Cariñena, Garnacia, 92/100 Parker – Bodega of the year 2010	89.00
Clos Apalta, Colchagua Valley, Chile 2006 – Carmenère, Merlot, Cabernet Sauvignon 94/100 Parker	126.00

Suppen

Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen	17.00
Hummercrèmesuppe mit Cognac	20.00
Gänseleber Pot au Feu mit Gersten, schwarzer Trüffel	26.00
Süßwasser- Fischsuppe „Aklin“ mit Pernod, Safransud mit Marktgemüse, 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
Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	20.00
Rohe Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Salatbouquet	26.00
Terrine von der Gänseleber, Salatbouquet, Feigenkompott, eingelegte Baumnüsse und Toast	29.00
Gänseleber gebraten, serviert im Blätterteig „Mille Feuille“, Randen, gewürzte Birnen, Vanille- Balsamico	36.00
Schnecken, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken	20.00
Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast und Butter (80 gr. frisches US Rindsfilet)	32.00
Duo von Kalbtatar und Avocados auf Kressebeet, Emulsion von Olivenöl, Orangen und Vanille	34.00
Hummersalat lauwarm, serviert mit Gemüse Tatar, bittersüsse Orangen Vinaigrette	35.00
Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert, Zwiebelkonfit, Limettensauce	35.00

Vegetarische Köstlichkeiten

Blätterteigpastetli gefüllt mit feinem Marktgemüse, Pilzrahmsauce	23.00	31.00
Risotto mit Steinpilzen, gehobelte Parmesanstreifen	25.00	33.00
Feine Nudeln mit Trüffelrahmsauce, Marktgemüse	28.00	36.00
Kartoffel- Gnocchi Aklin, goldgelb gebraten, Trüffelbutter, gehobelte Parmesanstreifen	29.00	37.00

Fleischgerichte

	halbe Port.	ganze Port.
Zarte Zuger Kalbsleberli mit Rösti, Marktgemüse	36.00	44.00
Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Champignon- Rahmsauce, Marktgemüse	38.00	49.00
Zuger Kalbsfilet „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, Kräuterrisotto, Marktgemüse	44.00	60.00
„Les Deux Filets“ vom Rind (US Beef) und Zuger Kalb, Camargue Reis, Jus von Honig & Ingwer, Marktgemüse	48.00	63.00
Wachteln aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Trüffelrisotto, Portweinsauce (ohne Knochen)	39.00	50.00
Lammrückenfilets gebraten mit einer Kräuterkruste, Kartoffelgratin, Sauce von Estragon, Marktgemüse	42.00	52.00
Rindsfiletspitzen (US Beef) sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse	39.00	50.00
Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast und Butter (80/160 gr. frisches US Rindsfilet)	32.00	52.00
„Tournedos Rossini“ Rindsfilet (US Beef) gebraten mit einer Tranche Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse	56.00	68.00
Chateaubriand (US Beef) serviert mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse (1. Service), Camargue Reis & Honig- Ingwersauce (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person		76.00

Traditionelle Aklin Gerichte

Kutteln an Tomatensauce mit Kümmel; Kartoffeln, Parmesan, Marktgemüse	26.00	35.00
„Tête de veau“ mit Marktgemüse, Salzkartoffeln, Kräutervinaigrette à Part	26.00	35.00
Siedfleisch lauwarm, dünn geschnitten, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	28.00	37.00
Milkenpastetli (Ragout vom Kalbsbries), serviert mit Pilzragout, Marktgemüse	28.00	37.00
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	26.00	35.00

Maine Hummer

„Hummemudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce	37.00	46.00
Maine- Hummer, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, Kräuterbutter, gemischtem Wildreis, Marktgemüse	36.00	70.00
„Surf & Turf“, Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, körnige Senfsauce, Kräuterbutter, gemischter Wildreis, Marktgemüse	60.00	74.00

Fischgerichte

	halbe Port.	ganze Port.
Zuger Seesaibling „Rötel“; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse	39.00	49.00
Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse	36.00	47.00
Eglifilets im kaltgepressten Olivenöl gebraten, serviert mit Mandelbutter, Marktgemüse	37.00	48.00
Eglifilets knusprig gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Remoulade, Marktgemüse	38.00	49.00
Filet vom Wolfsbarsch „Loup“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Hummersauce, Marktgemüse	40.00	51.00
Filets vom Steinbutt (Turbot), im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spinatbeet, Safransauce, Pinienkernen	43.00	54.00
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer und Riesencrevetten, Rieslingschaum, Marktgemüse	46.00	58.00

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Camarquereis, Basmatireis oder gemischter Wildreis

Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons - italienische Hausdressing

...

Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen

...

Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse, gemischter Wildreis
oder

Zuger Kalbsfilet „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, Kräuterrisotto, Marktgemüse

...

Parfait von caramelisierten Baumüssen, Sauce Baileys und eingelegten Zwergorangen 87.00

Hummer Menu

Amuse Bouche gefolgt von einer herrlichen Hummersuppe, Hummersalat, Surf & Turf und einer leichten Sorbetvariation 99.00

Zuger Fischmenu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

...

Eglibilets im kaltgepressten Olivenöl gebraten, serviert mit Mandelbutter, Marktgemüse, Salzkartoffeln

...

Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse, gemischter Wildreis

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

88.00

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Gänseleber gebraten, serviert im Blätterteig „Mille Feuille“, Randen, gewürzte Birnen, Vanille- Balsamico

...

Rohe Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen,
Senffrucht- Dillsauce, Salatbouquet

...

„Les Deux Filets“ vom Rind (US Beef) und Zuger Kalb, Camargue Reis, Jus von Honig & Ingwer, Marktgemüse

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

99.00

Menu Degustation

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

133.00

Zu bestellen bis 12.30h bzw. 20.30h.

Speisedeclaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel, Wild (auch Austria/Neuseeland)

alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zytturn

Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug

Egli und Felchen (Schweizer Gewässer)

Spielhofer Fischzucht: Forellen und Seesaibling

Schottland - Wildlachs – Bianchi Comestibles

Thailand

Crevetten Wildfang

Italien

Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

Frankreich

Schnecken, Wachtel – La Carcailleuse

Gänseleber, Steinbutt, Wolfsbarsch, übrige Meerfische, St. Jakobsmuscheln

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/Dyrberg AG

Dessert

	Halbe Portion	Ganze Portion
Parfait von caramelisierten Baumnüssen, Sauce Baileys und eingelegte Zwergorangen <i>Parfait of caramelised walnuts, sauce of Baileys and little oranges</i>	12.00	16.00
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.–) <i>Ice coffee „Aklin“ style (with Kirsch + Fr. 4.–)</i>	9.00	13.00
Zuger Kirschtorte <i>Kirsch Cake „Zug“</i>		12.00
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert <i>Crema Catalana burnt with brown sugar</i>		14.00
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse <i>Variation of light and dark chocolate mousse</i>	10.00	14.00
Panna Cotta mit Mangosauce <i>Panna Cotta with mango sauce</i>		14.00
Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen <i>Sherbets plate with fresh fruits</i>	13.00	17.00
Birnengratin mit Pistazien Glace (mit Zuger Williams + Fr. 4.–) <i>Pears „au gratin“ with Pistachio ice cream (with Williams + Fr. 4.–)</i>	15.00	19.00
Gewürztraminer Sabayon mit Vanille Glace <i>Sabayon of Gewürztraminer wine with vanilla ice cream</i>	14.00	18.00
Dessertteller „Aklin“ <i>Dessertplate „Aklin“</i>		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

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. Diese rückbestätigte Reservation ist verbindlich. Kostenlose Annulation bis 1 Woche vor Anlass. Bei Annulationen innerhalb einer Woche vor bestätigtem Anlass, müssen wir Ihnen Fr. 100.00 pro reservierte Person Unkostenbeitrag verrechnen. Wichtig: Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenanzahl wird verrechnet, da der Einkauf und die Vorbereitungen für die gemeldete Personenanzahl erfolgt ist.

Minimale Personenanzahl für unsere Lokalitäten:

Zunftstube exklusiv für Sie alleine 45+. Aklin Stube exklusiv für Sie alleine 18+. Erkerstübli exklusiv für Sie alleine 10+.

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

*Menu- Preis- und Jahrgangsänderungen bleiben uns vorbehalten.