

## Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass

Speisekarte gültig ab 13. September bis 01. November 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.**

---

Weitere Menu finden Sie auf den nächsten Seiten:

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

Lassen Sie Ihren Gästen die Wahl – wählen Sie drei Vorspeisen, drei Hauptspeisen, drei Desserts – wir schreiben die Menükarte und Ihre Gäste entscheiden am selben Abend bei uns am Tisch, welche Gerichte Sie bestellen möchten. (Bis max. 20 Personen).

---

### 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 Meringue und Rahm

---

Menupreis Fr. 79.<sup>80</sup>

Mit Käse + Fr. 15.<sup>80</sup>

---

---

### 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  
und Portweinsauce

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot  
(auf Wunsch)

...

Variation von hausgemachten Sorbet und frischen Früchten

---

Menupreis Fr. 79.<sup>80</sup>

Mit Käse + Fr. 15.<sup>80</sup>

---

---

### Herbstmenu 3

---

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung  
...  
Rohe Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet  
...  
Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen  
...  
Filet vom Kalb „Zyttum“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, dazu Kräuterrisotto und Gemüse  
...  
Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot (auf Wunsch)  
...  
Variation von hausgemachten Sorbet und frischen Früchten

---

Menupreis Fr. 85.<sup>80</sup>

Mit Käse 15.<sup>80</sup>

---

---

### Herbstmenu 4

---

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung  
...  
Nüsslisalat mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel und Brotcrôutons  
...  
Risotto mit Steinpilzen verfeinert mit gehobeltem Parmesan  
...  
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert mit Marktgemüse, Camargue Reis und Jus von Honig & Ingwer  
...  
Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot (auf Wunsch)  
...  
Parfait von caramelierten Baumnüssen, Sauce Baileys und eingelegte Zwergorangen

---

Menupreis Fr. 91.<sup>80</sup>

Mit Käse 15.<sup>80</sup>

---

---

### Herbstmenu 5

---

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung  
...  
Hummersalat lauwarm, mit Gemüse Tatar und bittersüssen Orangen Vinaigrette  
...  
Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord Trüffel und Marktgemüse  
...  
Filets vom Steinbutt (Turbot), serviert auf einem Spinatbeet an Safransauce mit Pinienkernen, gemischter Wildreis oder „Tournedos Rossini“ Rindsfilet gebraten mit einer Tranche von Gänseleber, Sauce von Perigord Trüffel, Marktgemüse, Kartoffelgratin  
...  
Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot (auf Wunsch)  
...  
Variation von hausgemachten Sorbet und frischen Früchten

---

Menupreis Fr. 97.<sup>80</sup>

Mit Käse 15.<sup>80</sup>

---

---

### Menu Degustation Herbst

---

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung  
...  
Terrine von der Gänseleber serviert mit herbstlichem Blattsalat und Toast, Feigenkompott und eingelegten Baumnüssen  
...  
Kartoffel- Gnocchi Aklin, goldgelb gebraten, Trüffelbutter und gehobelte Parmesanstreifen  
...  
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer und Riesencrevetten, serviert auf Marktgemüse und Rieslingschaum  
...  
Wild „Deux Filets“, vom Reh & Hirsch, garniert mit Rotkraut, Baby Apfel, gefüllte Birne, glasierten Kastanien und Quarkspätzli, Steinpilz- Rahmsauce  
...  
Kleine Käsevariation  
...  
Variation von hausgemachten Sorbet und frischen Früchten

---

Menupreis Fr. 134.<sup>80</sup>

---

## Suppen

Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen	16.80
Hummercrèmesuppe mit Cognac	19.80
Gänseleber Pot au Feu mit Gersten und schwarzem Perigord Trüffel	25.80
Süswasser- Fischsuppe „Aklin“ verfeinert mit Pernod angerichtet im Safransud mit knackigem Marktgemüse 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 an italienischer Hausdressing, Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	17.80
Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel und Brotcrôutons	19.80
Rohe Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce und Salatbouquet	25.80
Hirschcarpaccio mit gehobeltem Parmesan und Vinaigrette von Perigord Trüffel	28.80
Terrine von der Gänseleber mit herbstlichem Blattsalat und Toast, Feigenkompott und eingelegten Baumnüssen	28.80
Gänseleber gebraten, serviert im Blätterteig „Mille Feuille“, Randen, gewürzte Bienen, Vanille- Balsamico	34.80
Schnecken nach „Elsässer Art“ 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken	19.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80 gr. frisches US Beef)	31.80
Hummersalat lauwarm serviert mit Gemüse Tatar und bittersüssen Orangen Vinaigrette	31.80

## Vegetarische Köstlichkeiten

Herbstliche Variation von Rotkraut, Spätzli, gefüllter Apfel und Birne, glasierten Marroni und Steinpilzsauce	28.80	36.80
Risotto mit Steinpilzen verfeinert mit gehobeltem Parmesan	24.80	32.80
Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord Trüffel und Marktgemüse	27.80	35.80
Kartoffel- Gnocchi Aklin, goldgelb gebraten, Trüffelbutter und gehobelte Parmesanstreifen	28.80	36.80

## Fleischgerichte

	halbe Port.	ganze Port.
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 „Zyttum“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, dazu Kräuterrisotto und Gemüse	43.80	59.80
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert mit Marktgemüse, Camargue Reis und Jus von Honig & Ingwer	47.80	62.80
Wachteln aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Trüffelrisotto und Portweinsauce	38.80	49.80
Lammrückenfilets gebraten mit einer Kräuterkruste, dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse und Sauce von Estragon	41.80	51.80
Rindsfiletspitzen sautiert und angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis und Marktgemüse	38.80	49.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, Toast und Butter <small>(80./160 frisches US Beef)</small>	31.80	51.80
„Tournedos Rossini“ Rindsfilet gebraten mit einer Tranche von Gänseleber, Sauce von Perigord Trüffel, Marktgemüse, Kartoffelgratin	55.80	67.80
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und knackigem Marktgemüse dazu Kartoffelgratin <small>(1. Service), Camargue Reis &amp; Honig- Ingwersauce (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person</small>		75.80

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

Rehgeschnetzeltes garniert, serviert mit Steinpilz- Rahmsauce	36.80	46.80
Rehschnitzel garniert, serviert mit Gin- Rahmsauce	38.80	49.80
Wild „Deux Filets“, vom Reh & Hirsch, garniert, serviert mit Steinpilz- Rahmsauce	49.80	64.80
Hirschfilet mit rassiger Pfeffersauce, Quarkspätzli	47.80	62.80
Rehrücken garniert mit Rotkraut, Baby Apfel, gefüllte Birne, glasierten Kastanien und Quarkspätzli, dazu Gin- Rahmsauce und Steinpilz- Rahmsauce <small>(ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person</small>		72.80

## Traditionelle Aklin Gerichte

Kutteln serviert mit Marktgemüse, Tomatensauce mit Kümmel; Kartoffeln und Parmesan	25.80	34.80
Kalbskopf serviert mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und einer Kräutervinaigrette à Part	25.80	34.80
Siedfleisch lauwarm, dünn geschnitten, Meerrettichsauce, 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

# Fischgerichte

	halbe Port.	ganze Port.
Zuger Seesaibling „Rötel“; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, dazu Marktgemüse oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, dazu Marktgemüse	38.80	48.80
Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce mit feinem Marktgemüse	35.80	46.80
Eglifilets „meunière“ gebraten, serviert mit Mandelbutter und Marktgemüse	36.80	47.80
Eglifilets knusprig gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Remoulade, dazu Marktgemüse	37.80	48.80
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Hummersauce und Marktgemüse	39.80	50.80
Filets vom Steinbutt (Turbot), serviert auf einem Spinatbeet, Safransauce mit Pinienkernen	39.80	50.80
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer und Riesencrevetten, serviert auf Marktgemüse und Rieslingschaum	42.80	55.80

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

# Maine- Hummer

Hummer- Nudeln, serviert mit Cognac- Trüffelsauce	30.80	39.80
Maine- Hummer, ( <u>ohne Schale</u> ), serviert mit Sauce „Hollandaise“ und Kräuterbutter, mit gemischtem Wildreis und Marktgemüse	35.80	69.--
„Surf & Turf“, halber Maine- Hummer ( <u>ohne Schale</u> ), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, körnige Senfsauce und Kräuterbutter, Marktgemüse und gemischter Wildreis	59.80	73.80

# Markt- Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung		
...		
Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel und Brotcrôutons		
...		
Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen		
...		
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Hummersauce und Marktgemüse, dazu gemischter Wildreis oder Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Baby Apfel, gefüllte Birne, glasierten Kastanien und Quarkspätzli		
...		
Parfait von caramelisierten Baumüssen, Sauce Baileys und eingelegten Zwergorangen		81.80

## Zuger Fischmenu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

...

Egloffilets „meunière“ gebraten, serviert mit Mandelbutter und Marktgemüse und Salzkartoffeln

...

Zuger Seesaibling „Rötel“ „Zuger Art“,  
gedämpft und serviert an Weisswein- Kräutersauce mit Marktgemüse und gemischtem Wildreis

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

89.80

## Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

...

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

...

„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert mit Marktgemüse, Camargue Reis und Jus von Honig & Ingwer

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

101.80

## Hummer Menu

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

101.80

## Menu Degustation

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

134.80

---

### Speisedeclaration:

#### Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel, Wild (auch Österreich und Neuseeland)

alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zytturn

Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug

Egli und Felchen (Schweizer Gewässer)

Spielhofer Fischzucht: Bachforelle und Seesaibling (bei uns im Vivier)

Schottland - Wildlachs – Bianchi Comestibles

#### Frankreich

Schnecken, Wachtel – La Carcailleuse

Gänseleber, Steinbutt, Wolfsbarsch, 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/Dyrberg AG

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

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

## DESSERTS

	½ Portion	Ganze Portion
Vermicelle mit Meringue und Rahm <i>Vermicelli with Meringue and whipped cream</i>	9.80	14.80
Nougatparfait mit caramelisierten Baumnüssen, Mandarinsauce <i>Parfait of nougat and caramelised walnuts, sauce of tangerines</i>	9.80	14.80
Eiskaffee „Aklin“ (auf Wunsch mit Zugerkirsch + Fr. 4.00) <i>Ice coffee „Aklin“ style (if you wish with Zuger Kirsch + Fr. 4.00)</i>	8.80	12.80
Zuger Kirschtorte <i>Kirsch Cake „Zug“</i>		12.80
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert <i>Crema Catalana burnt with brown sugar</i>		13.80
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse <i>Variation of light and dark chocolate mousse</i>	9.80	14.80
Panna Cotta mit Mangosauce <i>Panna Cotta with mango sauce</i>		14.80
Sorbetvariation mit frischen Früchten <i>Sherbert plate with fresh fruits</i>	11.80	16.80
Gewürztraminer Sabayon mit Vanille Glace <i>Sabayon of Gewürztraminer wine with vanilla ice cream</i>	14.80	18.80
Dessertteller „Aklin“ <i>Dessertplate „Aklin“</i>		22.80

## KÄSE – CHEESE

3 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	15.80
4 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	19.80
5 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	23.80
6 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte	27.80

Wir bitten Sie, unsere Bedingungen zu lesen:

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.

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.

Minimale Personenanzahl für unsere Lokalitäten:

Zunftstube exklusiv für Sie alleine 45+. Aklin Stube exklusiv für Sie alleine 18+. Erkerstübeli exklusiv für Sie alleine 8+.

Sie können unsere Räume auch exklusiv buchen. Fragen Sie nach unseren Konditionen.