

Aklin

SEIT 1787

Das Restaurant am Zytturm – für genussvolle Stunden

Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass

Sommer im Aklin - Menu gültig von 30. Mai bis 19. September 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.

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 Orangen und Dill, Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet

...

Nudeln mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven und Basilikumsauce

...

Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im Olivenöl gebraten, Thymian- Honigsauce und Ratatouille, Wildreis oder

Lammrückenfilets grilliert mit einer Kräuterkruste, grilliertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus von Estragon

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch

...

Lauwarme Sommerbeeren mit Vanilleglace

Menupreis Fr. 89.00

mit Käse + Fr. 16.00

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Duo von Kalbtatar mit Avocados auf Tomatencarpaccio, Emulsion von Olivenöl, Orangen und Vanille

...

Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert, Zwiebelkonfit und Limetten

...

Wachtel aus dem Ofen gefüllt mit Gänseleber, Dörrtomaten- Risotto und Sauce von Perigord Trüffel (keine Knochen)

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch

...

Salat von Mango und Erdbeeren serviert mit Ingwerglace, Caramelblätterteig – dazu schwarze Schokolade

Menupreis Fr. 103.00

mit Käse + Fr. 16.00

Sommermenu 1

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Artischockencremesuppe mit Paprika- Blätterteigstreifen, Limettenchips

...

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. 75.00

mit Käse + Fr. 16.00

Sommermenu 2

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Hummercremesuppe mit Cognac

...

Gemischter Gemüsesalat angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische Haussauce

...

Wachteln aus dem Ofen gefüllt mit Gänseleber, Dörrtomaten- Risotto und Sauce von Perigord Trüffel (keine Knochen) oder

Filets vom Seesaibling (Rötel); im Olivenöl gebraten „Grenobloise“ mit Zitronen- und Kapern, dazu Marktgemüse, Wildreis

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch

...

Feine Sommerbeeren mit Yoghurt und Pfefferminze

Menupreis Fr. 80.00

mit Käse + Fr. 16.00

Sommermenu 3

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit frischen Sprossen;

Italienische Hausdressing

...

Nudeln mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven und

Basilikumsauce

...

„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert auf Ratatouille,
gemischter Wildreis, Jus von Honig & Ingwer

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot

– auf Wunsch

...

Variation von hausgemachten Sorbets, dekoriert mit frischen
Früchten

Menupreis Fr. 93.00

mit Käse + Fr. 16.00

Sommermenu 4

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Gemischter Gemüsesalat (roh),

angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat - italienische
Hausdressing

...

Ratatouillecrèmesuppe mit getrockneten Tomaten
und schwarzen Oliven

...

Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten
Zuger Kirschen, dazu Kräuterrisotto, Marktgemüse

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot

– auf Wunsch

...

Variation von hausgemachten Sorbets, dekoriert mit frischen
Früchten

Menupreis Fr. 86.00

mit Käse + Fr. 16.00

Sommermenu 5

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit frischen Sprossen, italienische Hausdressing
Oder

Hummercrèmesuppe verfeinert mit Cognac

...

Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und
Sommergemüse, Bratkartoffeln (1. Service) und Perigord-

Trüffelrisotto (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person

...

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

Sommermenu 6

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Artischockencremesuppe mit Paprika- Blätterteigstreifen,
Limettenchips

...

Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im Olivenöl gebraten,
Thymian- Honigsauce und Ratatouille, Wildreis

...

Rindsfilet mit einer Zitronen- Pfefferkruste, grilliertes Gemüse,
Perigord- Trüffelrisotto, dazu Portweinsauce

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot

– auf Wunsch

...

Lauwarme Sommerbeeren mit Vanilleglace

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

Summer Selection - Business Dinner für max. 20 Personen

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Ratatouillecrèmesuppe mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven

Fr. 15.00

Oder

Tomatensalat mit Rucola und gehobelten Parmesanstreifen an italienischer Haussauce Fr. 19.00

Oder

Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs mariniert mit Orangen und Dill, Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet Fr. 24.00

...

Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, dazu Kräuterrisotto, Marktgemüse Fr. 59.00

Oder

Filets vom Seesaibling (Rötel); im Olivenöl gebraten „Grenobloise“ mit Zitronen- und Kapern, dazu Marktgemüse, Wildreis Fr. 47.00

Oder

Sommergemüse grilliert, lauwarmer Ziegenkäse und Thymian- Honigsauce Fr. 31.00

...

Lauwarme Sommerbeeren mit Vanille Glace Fr. 19.00

Oder

Käsevariation mit drei verschiedenen Sorten und hausgemachtem Fruchtbrot 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.

Suppen

Ratatouillecrèmesuppe mit getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven	15.00
Artischockencrèmesuppe mit Paprika- Blätterteigstreifen, Limettenchips	15.00
Hummercrèmesuppe mit Cognac	18.00
Süßwasser- Fischsuppe „Aklin“ verfeinert mit Pernod angerichtet im Safransud mit knackigem Marktgemüse und Knoblauchbrötchen à Part	23.00

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit frischen Sprossen; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	14.00
Roher Gemüsesalat angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	16.00
Tomatensalat mit Rucola und gehobelten Parmesanstreifen an italienischer Haussauce	19.00
Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs mariniert mit Orangen und Dill, Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet	24.00
Lamm- und Tomaten Carpaccio, Trüffelvinaigrette und Parmesanscheibchen	28.00
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80 gr. bestes US Filet)	30.00
Duo von Kalbtatar und Avocados auf Tomatencarpaccio, Emulsion von Olivenöl, Orangen und Vanille	34.00
Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert, Zwiebelkonfit und Limetten	34.00
Hummersalat lauwarm serviert mit einem Mango- Papaya Tatar und bitter-süßen Orangen Vinaigrette	34.00

Vegetarische Köstlichkeiten

Sommergemüse grilliert, lauwarmer Ziegenkäse und Thymian- Honigsauce	24.00	31.00
Zucchettiblüten gefüllt mit Sommergemüse an Tomatenschaum	23.00	30.00
Kartoffelgnocchi mit Perigord- Trüffel, gehobeltem Parmesan und grilliertem Gemüse	29.00	37.00
Nudeln mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven und Basilikumsauce	23.00	30.00

Fleischgerichte

	Halbe Portion	Ganze Portion
Zarte Kalbsleberli serviert mit Rösti und Marktgemüse	34.00	42.00
Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti an Champignon- Rahmsauce und Marktgemüse	37.00	47.00
Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, dazu Kräuterrisotto, Marktgemüse	44.00	58.00
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert auf Ratatouille, gemischter Wildreis, Jus von Honig & Ingwer	46.00	61.00
Wachteln aus dem Ofen gefüllt mit Gänseleber, Dörrtomaten- Risotto und Sauce von Perigord Trüffel (keine Knochen)	37.00	49.00
Lammrückenfilets grilliert mit einer Kräuterkruste, grilliertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus von Estragon	40.00	50.00
Rindsfiletspitzen sautiert und angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis und Sommergemüse	36.00	48.00
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80/160gr. bestes US Filet)	30.00	50.00
Rindsfilet mit einer Zitronen- Pfefferkruste, grilliertes Gemüse, Perigord- Trüffelrisotto, dazu Portweinsauce	54.00	66.00
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und Sommergemüse, Bratkartoffeln (1. Service) und Perigord- Trüffelrisotto (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person		74.00

Traditionelle Aklin Gerichte

Feine Kutteln serviert mit Marktgemüse an einer feinen Tomatensauce; mit Kartoffeln und Parmesan	24.00	33.00
Kalbskopf serviert mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und einer Kräutervinaigrette à Part	24.00	33.00
Siedfleisch dünn geschnitten, an sommerlichem Salatbouquet und Sauce Vinaigrette	21.00	30.00
Milkenpastetli serviert mit Pilzragout und Marktgemüse	26.00	35.00
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, angerichtet auf Marktgemüse und Salzkartoffeln	24.00	33.00

Maine- Hummer

„Hummerudeln“, serviert mit Hummerragout und Hummersauce, Marktgemüse	30.00	37.00
Maine- Hummer, (ohne Schale), serviert mit Sauce „Hollandaise“ und Kräuterbutter, mit gemischtem Wildreis und Marktgemüse	34.00	68.00
„Surf & Turf“, halber Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, an körniger Senfsauce und Kräuterbutter, Marktgemüse und gemischter Wildreis	58.00	72.00

Fischgerichte

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom Seesaibling (Rötel); im Olivenöl gebraten „Grenobloise“ mit Zitronen- und Kapern, dazu Marktgemüse oder „Zuger Art“ gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, dazu Marktgemüse	37.00	47.00
Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce mit feinem Marktgemüse	34.00	45.00
Eglifilets gebraten, serviert mit Mandelbutter und Marktgemüse	35.00	46.00
Eglifilets im Bierteig knusprig gebacken, serviert mit Sauce Remoulade, Marktgemüse	36.00	47.00
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im Olivenöl gebraten, Thymian- Honigsauce und Ratatouille	38.00	49.00
Filets vom Steinbutt (Turbot) im Olivenöl gebraten, Artischockenherz, Pinienkernen und Sauce Bouillabaisse	41.00	52.00
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer und Riesencrevetten, grilliertes Sommergemüse und Hummersauce	43.00	56.00
Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis, gemischter Wildreis oder Camarquereis		

Zuger Fischmenu

Amuse Bouche Aklin

...

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

...

Eglifilets; fein im kaltgepressten Olivenöl gebraten, dazu etwas Zitrone, Ratatouillebeet und Salzkartoffeln

...

Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce mit feinem Marktgemüse, Basmati Reis

...

Variation von erfrischend leichten Früchtesorbets mit frischen Früchten

89.00

...

Unser Fisch wird täglich von folgenden Lieferanten geliefert:

Zimmermann Walchwil: Egli und Felchen

Bianchi Comestibles: Egli und Felchen (Schweizer Seen)

Bianchi Comestibles: Seewolf und Steinbutt, Krustentiere (Frankreich), Hummer (USA, State of Maine)

Niederwil Fischzucht: Forelle und Seesaibling

Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

...

Nudeln mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven und Basilikumsauce

...

Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im Olivenöl gebraten, Thymian- Honigsauce und Ratatouille, Wildreis oder

Lammrückenfilets grilliert mit einer Kräuterkruste, grilliertes Gemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus von Estragon

...

Lauwarme Sommerbeeren mit Vanilleglace

89.00

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Duo von Kalbtatar mit Avocados auf Tomatencarpaccio, Emulsion von Olivenöl, Orangen und Vanille

...

Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert, Zwiebelkonfit und Limetten

...

Wachtel aus dem Ofen gefüllt mit Gänseleber, Dörrtomaten- Risotto und Sauce von Perigord Trüffel (keine Knochen)

...

Salat von Mango und Erdbeeren serviert mit Ingwerglace, Caramelblätterteig – dazu schwarze Schokolade

103.00

Hummer Menu

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

103.00

Liebe Gäste,

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

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel

alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zytturm

Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug

Frankreich

Schnecken, Wachtel – La Carcailleuse

Gänseleber, Seezunge, 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

Gratinierte Zitronencreme <i>Gratinated Lemon cream</i>		14.00
Zuger Kirschtorte (Confiseur Albert Meier Zug) <i>Kirsch Cake „Zug“</i>		13.00
Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert <i>Crema Catalana burnt with brown sugar</i>		14.00
Salat von Mango und Erdbeeren serviert mit Ingwerglace & Caramelblätterteig, schwarze Schokolade <i>Salad of Mango and strawberry, ginger ice cream and caramel puff pastry</i>	13.00	17.00
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.00) <i>Ice coffee „Aklin“ style / with Zuger Kirsch + Fr. 4</i>	9.00	13.00
Variation von dunkler und heller Schokoladenmousse mit Rahm <i>Duet of white and brown chocolate mousse</i>	11.00	15.00
Variation von leichten Früchtesorbets und Früchten <i>Variation of sherbet with fresh fruits</i>	13.00	17.00
Sabayon von Mango serviert mit Vanille Glace und Schokolade <i>Sabayon of mango with vanilla ice cream and chocolate</i>	14.00	18.00
Feine Sommerbeeren serviert mit Yoghurt und Pfefferminze <i>Summer berries served with yoghurt and mint</i>	14.00	18.00
Lauwarme Sommerbeeren mit Vanille Glace <i>Lukewarm summer berries served with vanilla ice cream</i>	15.00	19.00
Dessertteller „Aklin“ , Schokoladenmousse, Früchtesorbets, Kirschtörtchen, Sommerbeeren und frischen Früchten		23.00

KÄSE – CHEESE

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