

Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass

Speisekarte gültig ab 03. Mai 2010 bis 12. September 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.

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).

Sommermenu 1	Sommermenu 2
Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung	Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung
...	...
Ratatouillecrèmesuppe mit getrockneten Tomaten und Oliven	Ingwercrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Orangenfilets
...	...
Kleiner Blattsalat mit frischen Sprossen; Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico	Kleiner Blattsalat mit frischen Sprossen; Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico
...	...
Feines Kalbsgeschnetzeltes an Champignon- Rahmsauce, serviert mit Nudeln und Marktgemüse	Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, dazu Kräuterisotto, Marktgemüse
Oder Zuger Seesaiblingfilets, gedämpft nach Zuger Art, serviert an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse und Wildreis	Oder Filets vom Seesaibling, im Olivenöl gebraten „Grenobloise“, mit Zitronen, Kapern, Marktgemüse und Wildreis
...	...
Käsevariation auf Wunsch	Käsevariation auf Wunsch
...	...
Eiskaffee „Aklin“	Lauwarme Sommerbeeren mit Vanille Glace
<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

Sommermenu 3

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung
...
Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert,
Schalottenkonfit, Limetten- und Basilikumsauce
...
Kleiner Blattsalat mit frischen Sprossen,
Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico
...
Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber,
Dörrtomaten- Risotto und Sauce von Perigord Trüffel
Oder
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im Olivenöl gebraten,
Thymian- Honigsauce und Sommergemüse, Wildreis
...
Käsevariation auf Wunsch
...
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse

Menupreis Fr. 90.00

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot Fr. 15.50

Sommermenu 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, serviert auf Ratatouille,
gemischter Wildreis, Jus von Honig & Ingwer
Oder
Filets vom Steinbutt (Turbot) sautiert, auf sommerlichem
Paprikagemüse, Pinien-Kerne und Sauce Bouillabaisse, 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

Sommermenu 5

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung
...
Schottische Wildlachsstreifen mit Orangen und Dill mariniert,
serviert mit Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet
...
„Nudeln à l’homard“, serviert mit Hummerragout und
Hummersauce, Sommergemüse
...
Rindsfilet zart gebraten mit einer Zitronen- Pfefferkruste,
grilliertes Gemüse, Bratkartoffel, dazu Portweinsauce
...
Käsevariation auf Wunsch
...
Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Parfait

Menupreis Fr. 110.00

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot Fr. 15.50

Suppen

Ratatouillecrèmesuppe mit getrockneten Tomaten und Oliven	14.80
Ingwercrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Orangenfilets	14.80
Hummercrèmesuppe mit Cognac	17.80
Süsswasser- Fischsuppe „Aklin“ verfeinert mit Pernod angerichtet im Safransud mit knackigem Marktgemüse und Knoblauchbrötchen à Part	22.80

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit frischen Sprossen; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	13.80
Roher Gemüsesalat angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	15.80
Tomatensalat mit frischem Ruccola und gehobelten Parmesanstreifen an italienischer Haussauce	18.80
Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs mariniert mit Orangen und Dill, Senfrucht- Dillsauce und Salatbouquet	23.80
Lammcarpaccio mit Tomaten- Mille Feuille, beträufelt mit Trüffel- Vinaigrette	26.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80 gr. frisches US Filet)	29.80
Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert, Zwiebelkonfit, Limetten- und Basilikumsauce	33.80
Hummersalat lauwarm serviert mit einem Mango- Papaya Tatar und bitter-süssen Orangen Vinaigrette	30.80
Hummercocktail sommerlich angerichtet mit Eisbergsalat, Orangen- und Tomatenfilets	30.80

Vegetarische Köstlichkeiten

Sommergemüse grilliert, mit lauwarmem Ziegenkäse und Thymian- Honigsauce	23.80	30.80
Zucchettiblüten gefüllt mit Sommergemüse an Tomatenschaum	22.80	29.80
Kartoffel- Gnocchi Aklin goldgelb gebraten, Sommertrüffel und Parmesanscheibchen	25.80	33.80
Nudeln mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven und Basilikumsauce	22.80	29.80

Fleischgerichte

	Halbe Portion	Ganze Portion
Zarte Kalbsleberli serviert mit Rösti und saisonalem Gemüsebouquet	33.80	41.80
Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti an Champignon- Rahmsauce und saisonalem Gemüsebouquet	34.80	44.80
Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, dazu Kräuterrisotto, Marktgemüse	43.80	57.80
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert auf Ratatouille, gemischter Wildreis, Jus von Honig & Ingwer	45.80	60.80
Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber, Dörrtomaten- Risotto und Sauce von Perigord Trüffel	36.80	48.80
Lammrückenfilets grilliert mit einer Kräuterkruste, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus von Estragon	39.80	49.80
Rindsfiletspitzen sautiert und angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis und Sommergemüse	35.80	47.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (160gr. frisches US Filet)	29.80	49.80
Rindsfilet zart gebraten mit einer Zitronen- Pfefferkruste, grilliertes Gemüse, Bratkartoffeln, dazu Portweinsauce	53.80	65.80
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und Sommergemüse, Bratkartoffeln (1. Service) und Camargue Reis (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person		73.80

Traditionelle Aklin Gerichte

Feine Kutteln serviert mit Marktgemüse an einer feinen Tomatensauce; mit Kartoffeln und Parmesan	23.80	32.80
Kalbskopf serviert mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und einer Kräutervinaigrette à Part	23.80	32.80
Siedfleisch dünn geschnitten, an sommerlichem Salatbouquet und Sauce Vinaigrette	20.80	29.80
Milkenpastetli serviert mit Pilzragout und feinem Gemüse	25.80	34.80
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, angerichtet auf Marktgemüse und Salzkartoffeln	23.80	32.80

Maine- Hummer

„Nudeln à l'hommard“, serviert mit Hummerragout und Hummersauce, Sommergemüse	29.80	36.80
Maine- Hummer, (ohne Schale), serviert mit Sauce „Hollandaise“ und Kräuterbutter, mit gemischtem Wildreis und Marktgemüse	33.80	67.--
„Surf & Turf“, halber Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, an körniger Senfsauce und Kräuterbutter, Marktgemüse und gemischter Wildreis	57.80	71.80

Fische, frisch aus unserem Süsswasserbecken Zucht Niederwil

Filets vom Seesaibling (Rötel); im Olivenöl gebraten „Grenobloise“ mit Zitronen- und Kapern, dazu Marktgemüse oder „Zuger Art“ gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, dazu Marktgemüse 36.80 46.80

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

Fischgerichte

Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce mit feinem Marktgemüse 33.80 44.80

Zuger Eglifilets „meunière“ gebraten, serviert mit Mandelbutter und Marktgemüse 34.80 45.80

Zuger Eglifilets knusprig gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Remoulade, Marktgemüse 35.50 46.50

Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im Olivenöl gebraten, Thymian- Honigsauce und Sommergemüse 37.80 48.80

Filets vom Steinbutt (Turbot) sautiert, auf sommerlichem Paprikagemüse, Pinien-Kerne und Sauce Bouillabaisse 37.80 48.80

Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer und Riesencrevetten, serviert auf Tomatenkonfit aromatisiert mit Thymian und Hummersauce 42.80 55.80

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

...

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

...

Zuger Seesaibling „Rötel“ „Zuger Art“, gedämpft und serviert an Weisswein- Kräutersauce mit Gemüsebouquet und feinem Basmati Reis

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und deren Sauce vollendet

87.80

...

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 (schwimmen bei uns im Vivier)

Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Tomatensalat mit frischem Ruccola und gehobelten Parmesanstreifen an italienischer Haussauce

...

Zucchettiblüten gefüllt mit Sommergemüse an Tomatenschaum

...

Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer und Riesencrevetten, serviert auf Tomatenkonfit aromatisiert mit Thymian und Hummersauce, Wildreis

oder

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

...

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

89.80

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Lammcarpaccio mit Tomaten- Mille Feuille, beträufelt mit Trüffel- Vinaigrette

...

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

...

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

...

Variation von hausgemachten Sorbets, dekoriert mit frischen Früchten

94.80

Hummer Menu

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

99.80

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	14.50
Salat von Mango und Erdbeeren, serviert mit Ingwerglace & Caramelblätterteig - dazu schwarze Schokolade	15.50
Eiskaffee „Aklin“ (auf Wunsch mit Zuger Kirsch + Fr. 4.00)	12.50
Zuger Kirschtorte (Confiseur Albert Meier Zug)	12.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert	13.50
Dunkles und helles Schokoladenmousse umgeben von Vanillesauce	14.50
Variation von leichten Sorbets mit frischen Früchten	16.50
Sabayon von Mango serviert mit Vanille Glace und etwas Schokolade	17.50
Feine Sommerbeeren serviert mit Yoghurt und Pfefferminze	16.50
Lauwarme Sommerbeeren mit Vanille Glace	17.50
Dessertvariation „Aklin“	22.50

KÄSE – CHEESE

3 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte	15.50
4 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte	18.50
5 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte	22.50
6 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte	26.50
Käse nach Wunsch / Cheese of your choice	

<p>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 <u>Verlängerung</u> beantragen. Jedoch max. bis 02.00h. Der Verlängerungszuschlag ab 24.00h beträgt Fr. 100.00 pro <u>angebrochene Halbstunde</u>. <u>Minimale Personenanzahl für unsere Lokalitäten:</u> Zunftstube exklusiv für Sie alleine 45+. Aklin Stube exklusiv für Sie alleine 18+. Erkerstübli exklusiv für Sie alleine 8+. Sie können unsere Räume auch exklusiv buchen.</p>	<p>Die rückbestätigte Reservation ist verbindlich. <u>Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenanzahl wird verrechnet</u>, da der Einkauf der Frischprodukte und die Vorbereitungen für die gemeldete Personenanzahl erfolgt ist.</p>
<p>Fragen Sie nach unseren Konditionen.</p>	<p>Besten Dank für Ihr Verständnis. Telefon: 04171118 66 / www.restaurantaklin.ch / info@restaurantaklin.ch</p>

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

*Menu- Preis- und Jahrgangsänderungen bleiben uns vorbehalten.