

Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass

Menu gültig ab 31. Oktober 2011 gültig bis Ende März 2012

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.

Minimale Personenanzahl um unsere Lokalitäten exklusiv für Ihren Anlass zu reservieren:

Zunftstube exklusiv für Sie alleine 45+.

Aklin Stube exklusiv für Sie alleine 16+.

Erker Stube exklusiv für Sie alleine 10+.

November und Dezember ist Hochsaison im Aklin.

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.

Freundliche Grüsse

Gregor Walker & Olivier Rossdeutsch

Restaurant Aklin am Zytturm Zug, Walker und Rossdeutsch AG, seit 1999

<p>Markt Menu</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcrôutons Vinaigrette von Olivenöl und Aceto Balsamico ... 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 ... Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch ... Parfait von caramelisierten Baumnüssen, Sauce Baileys und eingelegten Zwergorangen</p>	<p>Aklin Menu</p> <p>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 <small>(US Beef)</small> und Zuger Kalb, Camargue Reis, Jus von Honig & Ingwer, Marktgemüse ... Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch ... Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p>
<p>Menupreis Fr. 87.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>	<p>Menupreis Fr. 99.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>

<p>Wintermenu 1</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen ... Gemischter Gemüsesalat (roh), angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat - Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico ... Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit feinen Nudeln, Champignon- Rahmsauce, Marktgemüse ... Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch ... Parfait von caramelisierten Baumnüssen, Sauce Baileys und eingelegten Orangen</p>	<p>Wintermenu 2</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Hummercrèmesuppe mit Cognac ... Rohe Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Salatbouquet ... Wachteln aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Trüffelrisotto, Portweinsauce <small>(ohne Knochen)</small> ... Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch ... Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p>
<p>Menupreis Fr. 80.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>	<p>Menupreis Fr. 87.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>

<p>Wintermenu 3</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen</p> <p>...</p> <p>Hummersalat lauwarm, serviert mit Gemüse Tatar, bittersüsse Orangen Vinaigrette</p> <p>...</p> <p>„Lex Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Jus von Honig & Ingwer</p> <p>...</p> <p>Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch)</p> <p>...</p> <p>Panna Cotta mit Mangosauce</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 96.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>	<p>Wintermenu 4</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel und Brotcrôutons</p> <p>Französische Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert, Zwiebelkonfit, Limettensauce</p> <p>...</p> <p>„Tournedos Rossini“</p> <p>Rindsfilet gebraten mit einer Tranche von Gänseleber, Sauce von schwarzem Trüffel, Marktgemüse, Kartoffelgratin</p> <p>...</p> <p>Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch</p> <p>...</p> <p>Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 108.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>
--	--

<p>Wintermenu 5</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Blattsalat mit frischen Sprossen, Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico</p> <p>Oder</p> <p>Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen</p> <p>...</p> <p>Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und knackigem Marktgemüse, dazu Kartoffelgratin (1. Service) und Camargue Reis (2. Service)</p> <p>...</p> <p>Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch</p> <p>...</p> <p>Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 105.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>	<p>Wintermenu 6</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Hummersauce, Marktgemüse, Gemüsejulienne</p> <p>...</p> <p>Kleines Rieslingcrèmesüppchen in der Tasse serviert</p> <p>...</p> <p>Zuger Kalbsfilet „Zyttum“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, Kräuterrisotto, Marktgemüse</p> <p>...</p> <p>Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch</p> <p>...</p> <p>Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 97.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>
---	--

<p>Zuger Zytturm Menu Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Blattsalat mit frischen Sprossen, Hausdressing von Olivenöl und Aceto Balsamico ... Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse ... Zuger Kalbsfilet „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, Kräuterrisotto, Marktgemüse ... Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch ... Zuger Kirschtorte „Piccolet“ oder Eiskaffee Aklin (ohne Kirsch)</p>	<p>Menu Degustation Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Duo vom Kalbstatar und Avocados auf Kressebeet, Emulsion von Olivenöl, Orangen und Vanille ... Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert, Zwiebelkonfit, Limettensauce ... Filets vom Steinbutt (Turbot), im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spinatbeet, Safransauce, Pinienkernen ... „Tournedos Rossini“ Rindsfilet (US Beef) gebraten mit einer Tranche Gänseleber, Sauce von schwarzem Trüffel, Kartoffelgratin, Marktgemüse ... Kleine Käseauswahl ... Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p>
<p>Menupreis Fr. 95.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>	<p>Menupreis Fr. 133.00 (Bestellen bis 12.30h/bzw. 20.30h)</p>
<p>Hummer Menu ... Amuse Bouche Aklin - kleine kulinarische Überraschung ... Hummercrèmesuppe mit Cognac ... Hummersalat lauwarm, serviert mit Gemüse Tatar, bittersüsse Orangen Vinaigrette ... Surf & Turf Maine Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse ... Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch ... Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p>	
<p>Menupreis Fr. 99.00 mit Käse + Fr. 16.00</p>	

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 (für Gruppen nicht geeignet)	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 (für Gruppen nicht geeignet)	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, Sauce von schwarzem Trüffel, 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

„Hummerudeln“ 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, Brotcrôutons - 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 Baumnüssen, 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

...

Eglifilets 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,
alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zyturm
Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug
Egli und Felchen (Schweizer Gewässer)
Spielhofer Fischzucht: Forellen und Seesaibling
Schottland - Wildlachs – Bianchi Comestibles

Thailand

Crevetten Wildfang

Italia Perugia – schwarzer Trüffel

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 caramelierten Baumüssen , Sauce Baileys, eingelegte Zwergorangen Parfait of caramelised walnuts , sauce of Baileys, little oranges	12.00	16.00
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) Ice coffee „Aklin“ style (with Kirsch + Fr. 4.--)	9.00	13.00
Zuger Kirschtorte Kirsch Cake „Zug“		12.00
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	10.00	14.00
Panna Cotta mit Mangosauce Panna Cotta with mango sauce		14.00
Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen Variation of light sherbets with fresh fruits	13.00	17.00
Bimengratin mit Pistazien Glace (mit Zuger Williams + Fr. 4.--) Pears „au gratin“ with Pistachio ice cream (with Williams + Fr. 4.--)	15.00	19.00
Gewürztraminer Sabayon mit Vanille Glace Sabayon of Gewürztraminer wine with vanilla ice cream	14.00	18.00
Dessertvariation „Aklin“ , mit Schokoladenmousse, leichten Früchtesorbets, Baumussparfait, Kirschtörtchen, frischen Früchten und Fruchtsaucen Dessert Variation „Aklin“ , with chocolate mousse, light sherbets, parfait of walnuts, kirsch cake, fresh fruits, sauce of fruits		23.00

KÄSE – CHEESE

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

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

*Menu- Preis- und Jahrgangsänderungen bleiben uns vorbehalten.