

Unsere Menuvorschläge für Ihren Anlass

Speisekarte gültig ab 2. November 2010 bis Mitte März 2011

Unser Haus ist ab 8. November 2010 bis in die erste Januarwoche 2011 weihnachtlich, festlich geschmückt.

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 für unsere Lokalitäten:

Zunftstube exklusiv für Sie alleine 45+.

Aklin Stube exklusiv für Sie alleine 16+.

Erker Stube exklusiv für Sie alleine 10+.

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

Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsche eingemachten Zuger Chriesi, dazu Kräuterrisotto und Gemüse

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch

...

Parfait von caramelisierten Baumnüssen, Sauce Baileys und eingelegten Zwergorangen

Menupreis Fr. 81.⁸⁰

mit Käse + Fr. 15.⁸⁰

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, Senfrucht- Dillsauce, Salatbouquet

...

„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

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 101.⁸⁰

mit Käse + Fr. 15.⁸⁰

Wintermenu 1

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen

...

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

...

Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti an Champignon-Rahmsauce und saisonalem Gemüsebouquet

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch

...

Parfait von caramelisierten Baumnüssen, Sauce Baileys und eingelegten Orangen

Menupreis Fr. 80.⁰⁰

mit Käse + Fr. 15.⁸⁰

Wintermenu 2

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Hummercrèmesuppe mit Cognac

...

Gemischter Gemüsesalat angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische Haussauce

...

Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber, angerichtet auf feinem Kräuterrisotto und Sauce von Perigord Trüffel

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot – auf Wunsch

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 83.⁰⁰

mit Käse + Fr. 15.⁸⁰

Wintermenu 3

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord Trüffel und Marktgemüse

...

„Lex Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert mit Marktgemüse, Kartoffelgratin und Jus von Honig & Ingwer

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch)

...

Parfait von caramelisierten Baumnüssen,
Sauce Baileys und eingelegten Orangen

Menupreis Fr. 86.00
mit Käse + Fr. 15.80

Wintermenu 5

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit frischen Sprossen, italienische Hausdressing
Oder

Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen

...

Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und knackigem
Marktgemüse, dazu Kartoffelgratin (1. Service) und
Camargue Reis (2. Service)

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Dessertvariation Aklin, mit verschiedenen Sorbets, Parfait,
Mousse, Kischtörtchen und frischen Früchten

Menupreis Fr. 105.00
mit Käse + Fr. 15.80

Hummer Menu

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

101.80

Wintermenu 4

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei,
gebratenen Speckwürfel und Brotcroutons

...

Süswasser- Fischsuppe „Aklin“ verfeinert mit Pernod
angerichtet im Safransud mit knackigem Marktgemüse und
Knoblauchbrötchen à Part

...

„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 Sorbets,
dekoriert mit frischen Früchten

Menupreis Fr. 93.00
mit Käse + Fr. 15.80

Wintermenu 6

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Gänseleber Pot au Feu,
serviert mit Gersten und schwarzem Perigord Trüffel

...

Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl
gebraten, serviert auf Hummersauce umgeben von
Gemüsejulienne

...

Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten
Zuger Chriesi, dazu Kräuterrisotto und Gemüse

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und
Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 112.–
mit Käse + Fr. 15.80

Wintermenu 7

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Hummer- Nudeln serviert mit Cognac Sauce

...

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

...

„Tournedos Rossini“

Rindsfilet zart gebraten gebraten mit einer Tranche von
Gänseleber, Sauce von Perigord Trüffel, Marktgemüse,
Kartoffelgratin

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und
Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 98.00

mit Käse + Fr. 15.80

Wintermenu 8

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen

...

Zartes Siedfleisch lauwarm, dünn geschnitten, rassige
Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse

...

Käsevariation mit 3 Sorten und feinem Früchtebrot
– auf Wunsch

...

Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse mit
Vanillesauce und Rahm

Menupreis Fr. 65.00

mit Käse + Fr. 15.80

Menu Degustation

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

„Mille Feuille“ von Blätterteig mit gebratener Gänseleber und
Randen, serviert mit caramelisierten Apfelstücken an Balsamico-
Honig Essig

...

Mit Dill und Orangen marinierte, schottische Wildlachsstreifen,
serviert mit einem Salatbouquet und Senffrucht- Dillsauce

...

Filets vom Steinbutt (Turbot),
serviert auf einem Spinatbeet an Safranschaum

...

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

...

Kleine Käseauswahl

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und
Fruchtsaucen

Menupreis Fr. 135.00 (Bestellen bis 12.30h/bzw. 20.30h)

Liebe Gäste

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.

Besten Dank für Ihr Verständnis.

Suppen

Rieslingcrèmesuppe mit Mandelstäbchen	16.80
Hummercrèmesuppe mit Cognac	19.80
Gänseleber Pot au Feu mit Gersten und schwarzem Perigord Trüffel	25.80
Süsswasser- 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 Brotcroutons	19.80
Rohe Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet	25.80
Terrine von der Gänseleber mit herblichem Blattsalat und Toast, Feigenkompott und eingelegten Baumnüssen	28.80
Gänseleber gebraten, serviert im Blätterteig „Mille Feuille“, Randen, gewürzte Birnen, 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

Blätterteigpastetli gefüllt mit feinem Marktgemüse und Pilzrahmsauce	22.80	30.80
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** <small>Eignet sich nicht für Bankette</small>	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 ** <small>Eignet sich nicht für Bankette</small>	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 & Honig- Ingwersauce (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person</small>		75.80

Traditionelle Aklin Gerichte

Kutteln serviert mit Marktgemüse, Tomatensauce mit Kümmel; Kartoffeln und Parmesan	25.80	34.80
„Tête de veau“ 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

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

Fischgerichte

	halbe Port.	ganze Port.
Zuger Seesaibling „Rötél“; 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

Speisedeklaration:

Schweiz

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

alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zyturm

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 Carcaillouse

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

Dessert

	Halbe Portion	Ganze Portion
Parfait von caramelisierten Baumüssen, Sauce Baileys und eingelegte Zwergorangen <i>Parfait of caramelised walnuts, sauce of Baileys and little oranges</i>	10.80	15.80
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.–) <i>Ice coffee „Aklin“ style (with Kirsch + Fr. 4.–)</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>Sherbets plate with fresh fruits</i>	11.80	16.80
Birnengratin mit Pistazien Glace (mit Zuger Williams + Fr. 4.–) <i>Pears „au gratin“ with Pistachio ice cream (with Williams + Fr. 4.–)</i>	13.80	18.80
Gewürztraminer Sabayon mit Vanille Glace <i>Sabayon of Gewürztraminer wine with vanilla ice cream</i>	13.80	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		18.80
5 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte		22.80
6 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte		26.80

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, (bis 2.00h Fr. 400.00).

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.

Minimale Personenanzahl für unsere Lokaltäten:

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. Fragen Sie nach unseren Konditionen.