

Suppen

Rieslingcrèmesuppe „Aklin“, Profiterole mit Riesling-Gemüse-Quarkfüllung <i>a/g</i>	15.50
„Green-Curry“ Suppe mit Beluga Linsen, Kichererbsen- Mangochutney (vegan- laktosefrei)	17.50
Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück <i>b/g/o</i>	19.50

* Alle Suppen sind glutenfrei

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Aprikosen & Feigen <i>b/p</i>	
Italienische <i>/m</i> – oder französische <i>/g</i> Haussauce nach Ihrer Wahl	14.50
Roher Randensalat mit Apfel, caramelisierten Baumnüssen, frischer Meerrettich, italienische Hausdressing <i>/h</i>	16.50
Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcrôutons <i>a/c/g</i>	
Italienische <i>/m</i> – oder französische <i>/g</i> Haussauce nach Ihrer Wahl	18.50
Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettichsalat <i>/d/g/m</i>	25.50
Terrine von der Elsässer Gänseleber, Chutney von Preiselbeeren und Pflaumen, Mini Brioche <i>/g</i>	35.50
Elsässer Gänseleber gebraten, Lebkuchenchips, Apfelragout mit Vanille, grüne Erbsensauce <i>/g</i>	36.50
Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken <i>g/r</i>	19.50
Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr.) <i>a/g/m</i>	28.50
Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen Salat mit Mango, Apfel- Kürbischutney, Portwein Birnen <i>b/p</i>	35.50
„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, Terrine von der Gänseleber, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen, Trüffel Velouté, Senfrucht- Dillsauce, Toast <i>a/d/g/m</i>	37.50

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

	Halbe Portion	Ganze Portion
Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse <i>g/o/a</i>	28.50	36.50
Vegan - Gemüsegratin mit Kartoffeln, überbacken mit einer vegan- laktosefreien Sauce Hollandaise	22.50	30.50
Vegan – Randen Tournedos, Camargue Reis, Gemüsebouquet, Mandel- Hafermilchsauce <i>a/c/g</i>	17.50	25.50

Akin Fleisch- Klassiker

	Halbe Portion	Ganze Portion
„Mais- Poularde suprême“ gefüllt mit getrockneten Aprikosen, Portwein Risotto, Marktgemüse, Sauce von Ingwer & Wildblütenhonig g/o		37.50
Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Portwein Carnaroli Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o	36.50	48.50
Schweinsteak vom Grill, Meerrettich- Senfsauce, Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln g/m/p	25.50	37.50
Zuger Kalbs Cordon Bleu „Akin“, gefüllt mit Zuger Weinkäse, Zuger Mostbröckli, im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Frites a/c/g/o		48.50
Zuger Kalbsleberli mit Röstli, Marktgemüse g/o	27.50	39.50
Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Röstli, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse g/o	36.50	48.50
Zuger Kalbssteak vom Grill, Nudeln, Morchelsauce), Marktgemüse /g	46.50	58.50
Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr.) a/c/o/g	28.50	48.50
Rindsfiletspitzen sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse g/m/o	40.50	52.50
„Tournedos Rossini“ Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse g/o	56.50	68.50
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise, Kartoffelgratin, Marktgemüse (1. Service), Pommes Frites, Marktgemüse (2. Service) c/g/o <small>(ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person</small>		75.50

Wir grillieren unser erstklassiges Omaha Nebraska Beef wie Sie es mögen:

Rare = bleu / Medium-rare = saignant / Medium = à point / Medium-well = légeremt rosé / Well done = bien cuit

Fleischgerichte halbe Portion 150gr. Fleisch / ganze Portion 200gr. Fleisch

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion

7.50

Speisedeclaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Schweinefleisch – Schweiz Metzgerei Roggenmoser Baar
Egli und Felchen (Schweizer Gewässer) – Bianchi Comestibles, Zimmermann Walchwil
Saibling – Spielhofer Fischzucht Niderwil
Schnecken Vallorbe Suisse
Wachtel – La Carcailleuse Kanton Fribourg
Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bosshard Zug
Morchel sind getrocknet

Frankreich

Gänseleber, Dorade Royal, übrige Meerfische, Poularde - Bianchi Comestibles

USA

Rindsfleisch - Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Hummer - Bianchi Comestibles

Italien

Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

Fisch aus See & Meer

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse /d/g/o	36.50	48.50
Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Marktgemüse d/g/o	34.50	46.50
Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis , gemischter Wildreis, Camargue Reis		

Maine Hummer Spezialitäten

„Hummernudeln“ mit Maine- Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o	54.50	66.50
Maine- Hummer, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse b/c/o/g	56.50	68.50
Surf & Turf“, Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/o/m	61.50	73.50

Hummer Menu – Amuse Bouche, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“,
Hummersalat lauwarm, köstliches Surf&Turf, gefolgt von einer erfrischenden Sorbet Variation mit Früchten

123

Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Aprikosen & Feigen, italienische Hausdressing /h/p

...

Rieslingcrèmesuppe „Aklin“, Profiterole mit Riesling-Gemüse-Quarkfüllung a/g

...

Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Marktgemüse, gemischter Wildreis
d/g/o

oder

„Mais- Poularde suprême“ gefüllt mit getrockneten Aprikosen, Portwein Risotto, Marktgemüse,
Sauce von Ingwer & Wildblütenhonig g/o

...

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig
a/g

...

Zimtparfait mit Lebkuchen- Apfelsauce /g

75
+14.50
mit Käse

Zytturm Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, Italienische Hausdressing
a/c/g/o

...

Filets vom Saibling; „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Gemüsejulienne d/g/o

...

Zuger Kalbssteak vom Grill, Nudeln, Morchelsauce, Marktgemüse /g

...

Käse auf Wunsch

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout /g

...

Zuger Kirschtorte „Piccolet“ a/c/g

Oder

Eiskaffee Aclin mit Kirsch c/g

98
+12.50
mit Käse

Aclin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen Salat mit Mango, Apfel- Kürbischutney, Portwein Birnen b/p

...

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse g/o

...

„Tourmedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse g/o d/g/o

...

Käse auf Wunsch

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig
a/c/g

...

Marsala Sabayon mit Vanille Glace und Schokolade /c

120
+14.50
mit Käse

Menu Degustation – 7 köstliche Kreationen von Olivier Rosdeutsch und seinem Team,
kreativ und saisonal für Sie komponiert – lassen Sie sich überraschen.

138

Menu sind bis 12.30.h bzw. 20.30h zu bestellen

Allergen Information - Codex

a / Gluten-Getreide

d / Fisch

g / Milch/Laktose

m / Senf

p / Lupinen

b / Krebstier

e / Erdnuss

h / Schalenfrüchte

n / Sesam

r / Weichtiere

c / Ei

f / Soja

i / Sellerie

o / Sulfite

Wir bitten Sie, Unverträglichkeiten respektive Allergien bei der Bestellung mitzuteilen.

Trotz sorgfältiger Herstellung der Speisen, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei Unannehmlichkeiten übernehmen können. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Wildspezialitäten

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, glasiertes Marroni /g 15.50

Vegetarisch

Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Quarkspätzli, Preiselbeeren, Rahmsauce mit Creminipilzen /g 24.50 36.50

Wild

Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Quarkspätzli g/c 36.50 48.50

Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, Carnaroli Risotto g/c 46.50 57.50

Rehrücken garniert mit Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Quarkspätzli, dazu Gin- Rahmsauce und Pfeffersauce (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person /g/c 75.50

Wir grillieren unser erstklassiges Reh- und Hirschfilet wie Sie es mögen:

Rare = bleu / Medium-rare = saignant / Medium = à point / Medium-well = légeremt rosé / Well done = bien cuit

Dessert

Vermicelles mit Meringue und Rahm (mit Vanilleglace + Fr. 4.00) /g 10.50 14.50

Herbstmenu

Amuse Bouche Aklin - kleine kulinarische Überraschung

...

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

Vinaigrette von kaltgepresstem Olivenöl und Aceto Balsamico a/c/g

...

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, glasiertes Marroni /g

...

Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Quarkspätzli g/c

...

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf, Traubenragout (auf Wunsch) g/m

...

Vermicelles mit Meringue und Rahm /g

80
+12.50
mit Käse

Herkunft: Reh- Schweiz & Österreich, Hirsch - Neuseeland

Soups

Riesling cream soup "Aklin", Profiterole with Riesling-vegetables-curd <i>g/a</i>	15.50
Green-Curry soup with Beluga lentils, chickpeas- mango chutney (lactose free/gluten free)	17.50
Lobster cream soup "Bisque de homard Aklin" with Cognac, apple caper and lobster piece <i>b/g/o</i>	19.50

All soups are Gluten free

Salad's & Entrées

Green leafy salad served with roasted nuts & seeds, sun dried apricots & figs <i>b/p</i> Italian or French house dressing of your choice	14.50
Raw salad of red beets, apple, caramelised walnuts, fresh horseradish, Italian house dressing <i>h</i>	16.50
Lambs' lettuce salad served with sliced egg, sautéed bacon cubes and bread croutons <i>a/c/g</i> Italian <i>m</i> or French <i>g</i> house dressing of your choice	18.50
Raw stripes of Scottish salmon, marinated with oranges and dill, mustard- dill sauce, apple-horseradish salad <i>d/g/m</i>	25.50
Terrine of Alsatian goose liver, Chutney of cranberries and plums, mini brioche <i>g</i>	35.50
Alsatian Goose liver sautéed, ginger bread chips, ragout of apples with vanilla, green pea sauce <i>g</i>	36.50
Snails (6pieces) du Mont d'Or Vallorbe Suisse, gratinated with herb butter <i>g/r</i>	19.50
Beef Tatar, elegantly garnished with a taste of Cognac, served with Toast (80 gr.) <i>a/g/m</i>	28.50
Maine lobster salad, lukewarm, salad of Beluga lentils with mango, apple- pumpkin chutney, Port wine pears <i>b/p</i>	35.50
Entrée Variation Aklin – Beef Tatar, Alsatian goose liver terrine, raw stripes of marinated Scottish salmon, Maine lobster salad, lukewarm, salad of Beluga lentils, Velouté of black truffles, mustard dill sauce, Toast <i>a/d/g/m</i>	37.50

Vegetarian and Vegan delicacies

	Half portion	Full portion
Noodles with Umbria Truffles, truffle oil "Gocce di tartufo bianco", market vegetables <i>g/a/a</i>	28.50	36.50
Vegan - Gratin of vegetables and potatoes, served with a vegan- lactose free Sauce Hollandaise	22.50	30.50
Vegan – Red beats Tourmedos, Camargue rice, vegetables, almond- oats milk <i>a/c/g</i>	17.50	25.50

Aklin meat Classic's

	Half portion	Full portion
“Poularde suprême”, Filled with sun dried apricots, Port wine Risotto, market vegetables, sauce of ginger and wild flower honey <i>g/o</i>		37.50
Quail Fribourgoise out of the oven, filled with goose liver, Port wine Risotto, Sauce of black truffles (no bones) <i>g/o</i>	36.50	48.50
Steak of pork from the grill, horseradish- mustard sauce, creamy sauerkraut, boiled potatoes <i>g/m/p</i>	25.50	37.50
Zuger veal Cordon Bleu, filled with Zuger wine cheese, Zuger dry meat, in Kirsch brandy marinated cherries, pan-fried, market vegetables, homemade French Fries <i>a/c/g/o</i>		48.50
Zuger calf's liver with Rösti, market vegetables <i>g/o</i>	27.50	39.50
Sliced Zuger veal, served with mushroom cream sauce, Rösti, market vegetables <i>g/o</i>	36.50	48.50
Zuger steak of veal from the grill, noodles, sauce of morels, market vegetables <i>1g</i>	46.50	58.50
Beef Tatar elegantly garnished with a taste of Cognac, served with Toast (80/160gr.) <i>a/c/o/g</i>	28.50	48.50
Beef Fillet cubes sautéed, served in a sauce of mustard, Basmati rice, market vegetables <i>g/m/o</i>	40.50	52.50
“Tourmedos Rossini” Beef Fillet grilled with a slice of Alsatian goose liver, sauce of black Umbria truffles, gratinated potatoes, market vegetables <i>g/o</i>	56.50	68.50
“Chateaubriand” <i>c/g/o</i> served with Sauce Béarnaise, vegetables, gratinated potatoes (1 st service) and French Fries (2 nd service) (min. 2 person) 2 Service		75.50

We grill your meat the way you like it:

Rare = bleu / Medium rare – saignant / Medium – à point / Medium well = légèrement rosé / Well done – bien cuit

Meat dishes ½ Portion 150gr. Meat / Full Portion 200gr. Meat

Additional side order – portion

7.50

Product declaration.

Switzerland

Veal, pork - Butcher Aklin
Trout and Lake char – Spielhofer Fischzucht Niderwil
Snails – La Carcaillouse Fribourg
Vegetables – Hausheer Steinhausen, Bosshard Zug
Morels are dried

France

Goose liver, Dorade Royal, all ocean fish, Poularde – Bianchi Comestibles

USA

Beef – maybe produced with hormones
Lobster – Bianchi Comestibles

Italia Perugia

Black Truffles – Bianchi Comestibles

Scotland

Wild Salmon – Bianchi Comestibles

Lake & Ocean Fish

	half portion	full portion
Fillets of lake char; sautéed in cold pressed olive oil, market vegetables <i>d/g/o</i> or “Zug Style”, poached in a white wine- herb sauce, market vegetables <i>d/g/o</i>	36.50	48.50
Fillets of Dorade Royal, sautéed in cold pressed olive oil, sauce of saffron, market vegetables <i>d/g/o</i>	34.50	46.50

Side dish of your choice: Basmati rice, mixed wild rice or boiled potatoes

Maine Lobster Specialities

Lobster noodles, ragout of Maine lobster, lobster sauce <i>a/b/c/g/o</i>	54.50	66.50
Maine Lobster <i>(without shell)</i> , Sauce Hollandaise, mixed wild rice, market vegetables <i>b/c/o/g</i>	56.50	68.50
„Surf & Turf“, Maine Lobster <i>(without shell)</i> served with a grilled US Beef Fillet, mustard sauce, mixed wild rice, market vegetables <i>b/g/o/m</i>	61.50	73.50

Lobster Menu – Amuse Bouche, Lobster cream soup „Bisque de homard Aklin“, lobster salad lukewarm,
tasty Surf&Turf, followed by a fruity variation of sherbets 123

Market Menu

Amuse Bouche Aklin – little chef’s surprise

...

Green leafy salad served with roasted nuts & seeds, sun dried apricots & figs, italian house dressing *h/p/m*

...

Riesling cream soup “Aklin”, Profiterole with Riesling-vegetables-curd *g/n/a*

...

Fillets of Dorade Royal, sautéed in cold pressed olive oil, sauce of saffron, market vegetables, mixed wild rice *d/g/o*

Or

“Poularde suprême”,

Filled with sun dried apricots, Port wine Risotto, market vegetables, sauce of ginger and wild flower honey *g/o*

...

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ goat cheese, lukewarm compote of Zug cherries, caramelized puff pastry *g/o*

...

Parfait of cinnamon with gingerbread- apple sauce */g*

75
+14.50
With cheese

Zyttum Menu

Amuse Bouche Aklin – little chef's surprise

...

Lamb's lettuce salad served with sliced egg, sautéed bacon cubes and bread croutons *a/c/g* - Italian house dressing

...

Filletts of lake char; "Zug Style", poached in a white wine- herb sauce, julienne vegetables *d/g/o*

...

Zuger steak of veal from the grill, noodles, sauce of morels, market vegetables */g*

...

Cheese optional – Walchwil mountain cheese, red wine mustard, ragout of grapes *g/m*

...

Zuger Kirsch cake *a/c/g*

Or

Zuger Ice coffee Aklin style with Kirsch *c/g*

96
+12.50
With cheese

Aklin Menu

Amuse Bouche Aklin – little chef's surprise

...

Maine lobster salad, lukewarm, salad of Beluga lentils with mango, apple- pumpkin chutney, Port wine pears *b/p*

...

Noodles with Umbria Truffles, truffle oil "Gocce di tartufo bianco", market vegetables *g/o*

...

"Tournedos Rossini"

Beef Fillet grilled with a slice of Alsatian goose liver, sauce of black Umbria truffles, gratinated potatoes, market vegetables *g/o*

...

Cheese optional – Bûche Caprifeuille de la Loire goat cheese, lukewarm compote of Zuger cherries, puff pastry *a/c/g*

...

Sabayon of Marsala wine, vanilla ice cream, chocolate */c*

120
+14.50
With cheese

Menu Degustation – 7 köstliche Kreationen von Olivier Rossedeutsch und seinem Team,
kreativ und saisonal für Sie komponiert – lassen Sie sich überraschen

138

Menu's to be ordered until 12.30h/20.30h – Thank you.

Allergen Information - Codex

a / gluten-grain

d / fish

g / milk/lactose

m / mustard

p / lupins

b / crustacean

e / nuts

h / peel fruits

n / sesame

r / molluscs

c / eggs

f / soja

i / celery

o / Sulfite

Should you suffer from any kind of food allergy, please let us know as you order. Please be informed, that by law, we assume no liability for any inconvenience. Thank you for your understanding.

Game Specialities

Pumpkin cream soup with a taste of vanilla, glazed chestnut 1/9 15.50

Vegetarian

	Half Portion	Full Portion
Autumn variation of red cabbage, Spätzli, apple & pear, chestnuts, cranberries, sauce of Cremini mushrooms 1/9	24.50	36.50

Game

Escallops of venison, apple & pear, red cabbage, cranberries, chestnuts and Spätzli, Gin cream sauce g/c 36.50 48.50

Fillet of deer grilled, Camaroli Risotto, pepper sauce, cranberries g/c 46.50 57.50

Venison saddle, apple & pear, red cabbage, cranberries, chestnuts and Spätzli,
Sauce of Gin & sauce of black pepper on the side (from 2 person) 2 Service – price per Person 1/9/c 75.50

We grill your meat the way you like it:

Rare = bleu / Medium rare – saignant / Medium – à point / Medium well = légèrement rosé / Well done – bien cuit

Dessert

Vermicelli with Meringue and whipped cream (with vanilla ice cream + Fr. 4.00) 1/9 10.50 14.50

Autumn Menu

Amuse Bouche Aklin – little chef's surprise

...

Lambs' lettuce salad served with sliced egg, sautéed bacon cubes and bread croutons

Italian house dressing a/c/g

...

Pumpkin cream soup with a taste of vanilla, glazed chestnut 1/9

...

Escallops of venison, apple & pear, red cabbage, cranberries, chestnuts and Spätzli, Gin cream sauce g/c

...

Walchwil mountain cheese, red wine mustard, ragout of grapes - (optional) g/m

...

Vermicelli with Meringue and whipped cream 1/9

80
+12.50
with cheese

Origin: Venison Switzerland/Austria, Deer – New Zealand