

Zug, im November 2023

*Sehr geehrte Gäste,
liebe Freundinnen und Freunde des Hauses*

Schon bald ist es wieder soweit...!

Mit grossen Schritten geht es dem Jahresende entgegen und wir freuen uns bereits auf einen unvergesslichen Silvesterabend! Olivier Rosdeutsch hat wiederum ein feines Menu zusammengestellt! Für einen festlichen Rahmen mit musikalischer Unterhaltung ist gesorgt. Willkommen bei uns im Aklin! Tischreservierungen nehmen wir sehr gerne entgegen.

Bei Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Telefon 041 711 18 66

In der Zwischenzeit wünschen wir Ihnen und Ihren Liebsten eine schöne Adventszeit.

Gastfreundliche Grüsse

Gregor Walker und Olivier Rosdeutsch

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



SEIT 1787

Feiern Sie den Silvester 2023 mit uns im Aklin!

Musikalische Unterhaltung

Sonntag, 31. Dezember 2023 ab 18.30h

Entenleber

Nougat mit Pistazie, Rotwein- Birnenmousse, Vanille- Bacardi Rum Sauce, Lebkuchen Chips

...

Languste

Medaillon, Kürbisgemüse, weisse Portwein Reduktion

...

Essenz von getrockneter Tomate

Morchel, Tomaten Mousse

...

Seeteufel

Rückenfilet, Safran Zwiebel Komfit, grüne Erbsensauce

...

Tournedos vom Rindsfilet

Trüffel- Kartoffelgaletten, Spinat mit Pinienkernen, Whisky- Rahmsauce

...

„Reblochon Val d'Arve“

Apfel- Calvados Ragout, Glühweinsauce

...

Süssigkeiten

Ananas Parfait, Schokoladenmousse, Crema Catalana, Mango Sorbet, Früchtesaucen

...

Flûte Champagne Charles Mignon 1^{er} cru brut

Menupreis pro Person Fr. 189.00 inkl. Mwst.

(Kleine Änderungen bleiben vorbehalten)

Wir freuen uns auf Ihre Reservation: 041 711 18 66 Gregor Walker, Inhaber & Maître Restaurateur HF
und Olivier Rossedeutsch, Inhaber & Chef de Cuisine, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Kleine kulinarische Änderungen vorbehalten.

Silvestermenu Vegetarisch

Musikalische Unterhaltung

Sonntag, 31. Dezember 2023 ab 18.30h

Randen Carpaccio

Rotwein- Birnenmousse, Vanille- Bacardi Rum Sauce, Lebkuchen Chips

...

Venere Risotto

Kürbisgemüse, weisse Portwein- Reduktion

...

Essenz von getrockneter Tomate

Morchel, Tomaten Mousse

...

Karotten Flan

Safran- Zwiebelkomfit, grüne Erbsen Sauce

...

Gemüse Pot Pourri

Sauce von roten Linsen, Trüffel Kartoffelgaletten, Whisky Sauce

...

„Reblochon Val d'Arve“

Apfel- Calvados Ragout, Glühweinsauce

...

Süssigkeiten

Ananas Parfait, Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse, Crema Catalana, Mango Sorbet, Früchtesaucen

...

Flûte Champagne Charles Mignon 1^{er} cru brut

Menupreis pro Person Fr. 145.00 inkl. MwSt.

(Kleine Änderungen bleiben vorbehalten)

Wir freuen uns auf Ihre Reservation: 041 711 18 66 Gregor Walker, Inhaber & Maître Restaurateur HF
und Olivier Rossdeutsch, Inhaber & Chef de Cuisine, Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Kleine kulinarische Änderungen vorbehalten.