

Speisekarte - Herbst 2023

Gültig ab 18. September – 5. November 2023

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787

Menuvorschläge für Ihren Anlass – Geschäftlich oder Privat

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.

Geme 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.

Verlangen Sie Hr. Gregor Walker – 041 711 18 66 oder per Mail auf info@restaurantaklin.ch

Bei Menu mit 3 Gängen – sprich – Vorspeise, Hauptspeise, Dessert, gelten die Preise aus der Speisekarte.

Privatraum: Fragen Sie nach unseren Konditionen.

Wein: Bring your own – Sie bringen Ihren eigenen Wein/Spirit, wir servieren: Fr. 50.00/75cl

Dessert/Kuchen: - Sie bringen Ihren Geburtstagskuchen/Dessert mit, wir servieren: Fr. 7.50/Person

Dies sind unsere Bedingungen:

Unsere Öffnungszeiten / Montag bis Freitag: 11.30h-14.30h / 18.00h-23.00h. 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

Suppen

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Preiselbeerenmousse, glasiertes Marroni (vegan und laktosefrei) / 17.50

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“
mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Kürbischutney mit Zimt, Zitronenchips b/g/o / 22.50 / *

* Alle Suppen sind glutenfrei

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit getrockneten Beeren h/p
Italienische /m – oder französische /g Sauce nach Ihrer Wahl / 17.50

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons a/c/g / 19.50
Italienische /m – oder französische /g Haussauce nach Ihrer Wahl

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettich Tatar
/d/g/m / 29.50 / *

Elsässer Entenleber gebraten, Lebkuchenchips, Apfelragout mit Vanille, Glühweinsauce /g / 39.50 / *

Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken g/r / 20.50

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr.) a/g/m / 29.50 / *

Hummersalat lauwarm, Randen-Hummus, Apfel, Sauce von Mango & Passionsfrucht b/p / 39.50 / *

„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, gebratene Entenleber, Glühweinsauce, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, Randen-Hummus, Trüffel Velouté, Senfrucht- Dillsauce, Toast a/d/g/m / 46.50 / *

* Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“ c/g/o/a ½ 31.50 / 39.50

Vegan – Weizennudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Sauce von Seiden Tofu, /f ½ 31.50 / 39.50

Vegan – Kürbis- Gemüsecurry, geräuchertes Tofu, Früchte Chutney, schwarzer Sesam,
Sauce von roten Linsen f/o/n / ½ 27.50 / 35.50

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) 150gr. 18.00 / 250gr. 26.00
+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Spätzli, Preiselbeeren,
Rahmsauce mit Creminipilzen /g/a/ ½ 30.50 / 39.50

Aklin Fleisch- Klassiker

Zuger Kalbsleber mit Rösti, Marktgemüse g/o / ½ **34.50 / 42.50**

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto,
Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o / ½ **41.50 / 49.50**

Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse g/o / ½ **41.50 / 49.50**

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr.) a/c/o/g / ½ **29.50 / 49.50**

Rindsfiletspitzen sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse g/m/o / ½ **48.50 / 56.50**
(nicht für Gruppen)

„Tournedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse g/o / ½ **61.50 / 69.50**

Châteaubriand serviert mit Sauce Bearnaise,

Pommes Frites, Marktgemüse (1. Service), Kürbis Risotto, Marktgemüse (2. Service) c/g/o / **76.50**

(ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person

Wild

Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli g/c / **41.50 / 49.50**

Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, Carnaroli Risotto, Rosenkohl g/c/a / ½ **50.50 / 58.50**

Rehrücken garniert mit Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli,
dazu Gin- Rahmsauce und Pfeffersauce (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person /g/c/o / **78.50**

Wir grillieren unser erstklassiges Rinds- und Wildfleisch 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 / 8.50

Herkunft: Reh- Schweiz & Österreich

Fisch aus See & Meer

Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Kürbisgemüse, Noilly Prat Sauce, Marktgemüse /d/g/o
oder

„Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse /d/g/o / ½ 41.50 / 49.50

Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Spinat d/g/o / ½ 41.50 / 49.50

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis , gemischter Wildreis

Aklin's Hummer Spezialitäten

„Hummerudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o / ½ 61.50 / 69.50

Hummer, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse b/c/o/g / ½ 61.50 / 69.50

Surf & Turf“, Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet,
kömige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/o/m / ½ 67.50 / 75.50

Hummer Menu – Amuse Bouche, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“,

Hummersalat lauwarm, köstliches Surf&Turf, gefolgt von einer erfrischenden Sorbet Variation mit Früchten
130.00

Herbstmenu

Amuse Bouche Aklin - kleine kulinarische Überraschung

...

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

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

...

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Preiselbeerenmousse, glasiertes Marroni (vegan und laktosefrei)

...

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

...

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

...

Vermicelles mit Meringue und Rahm /g/c

89.00 + 12.50 mit Käse

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce,
Apfel- Meerrettich Tatar /d/g/m

...

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

...

„Tournedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse g/o

...

Käse auf Wunsch

„Bûche Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, Früchtebrot
a/g

...

Sorbetvariation mit frischen Früchten /c

126.00 + 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. / 148.00

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.

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 Carcaillouse Kanton Fribourg

Gemüse – Boog Hünenberg

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

Dessert

	1/2	1/1
Vermicelle mit Merinque und Vanilleglace	12.50	16.50
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) g/c	9.50	13.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Meier a/c/g		13.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert g/c		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse g/c	10.50	14.50
Café Gourmand – ein Kaffee nach Wunsch mit kleinen, hausgemachten Süßigkeiten		16.50
Panna Cotta mit Passionsfruchtsauce g/c		14.50
Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen g/c	13.50	17.50
Dessertvariation „Aklin“, mit Früchtesorbets, Schokoladenmousse, Parfait, Kirschtörtchen, feinen Früchten und Fruchtsaucen a/c/g		25.50

Käse /g

1/2 1/1

Suisse

Walchwiler Bergkäse, halbhart, thermisierte Kuhmilch
Emmentaler 12 Monate gereift, rohe Kuhmilch
Greyerzer 12 Monate gereift, rohe Kuhmilch
Appenzeller mild, rohe Kuhmilch
Entlebucher Schafmutschli, rohe Schafmilch
Jersey Blue (Blauschimmel), mild, rohe Jersey Kuhmilch

France

Reblochon fermier, weich, mild, rohe Kuhmilch
Brie, weich, mild, rohe Kuhmilch
Roche Baron (Blauschimmel), weich, mild, pasteurisierte Kuhmilch
Bûche, Ziegen Rohmilchkäse

Käsevariationen

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout /g	13.50	17.50
„Brie“ mit schwarzem Umbria Trüffel, Apfel- Kürbischutney a/g	15.50	19.50
„Bûche Ziegenkäse		
lauwarmer Zuger Kirschenkompott, Früchtebrot a/g	14.50	18.50
Variation France		
Roche Baron, Reblochon, Brie, caramelisierter Apfel und Zimt /g	14.50	18.50
Variation Suisse		
Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweinbimen, Nüsse /g	14.50	18.50
Variation Ziege, Schaf & Kuh		
Bûche Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel) /g	14.50	18.50
3 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-		

Menuvorschläge für Gruppen / bis 7 Tage vor Anlass vorbestellen. Herzlichen Dank.

<p>Herbst 1</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aclin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Kürbischutney mit Zimt, Zitronenchips ... Kleiner Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, italienisches Hausdressing ... Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen) Oder Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse ... Käse auf Wunsch Büche Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, Früchtebrot ... Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p>	<p>Herbst 2</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Preiselbeerenmousse, glasiertes Marroni (vegan und laktosefrei) ... Kleiner Herbstsalat mit italienischem Hausdressing ... Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse Oder Vegan – Kürbis- Gemüsecurry, Tofu, Früchte Chutney, schwarzer Sesam, Sauce von roten Linsen ... Käse auf Wunsch Variation Suisse Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweibirnen, Nüsse ... Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p>
<p>Menupreis Fr. 86 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 71 Mit Käse + Fr. 14.50</p>	<p>Menupreis Fr. 86 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 66 Mit Käse + Fr. 14.50</p>
<p>Herbst 3</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettich Tatar ... Kleiner Herbstsalat mit italienischem Hausdressing ... Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli Oder Vegetarisch – Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Spätzli, Preiselbeeren, Rahmsauce mit Creminipilzen ... Käse auf Wunsch Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout ... Sorbetvariation Aclin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p>	<p>Herbst 4</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aclin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Kürbischutney mit Zimt, Zitronenchips ... Kleiner gemischter Herbstsalat mit italienischem Hausdressing ... Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, Carnaroli Risotto, Rosenkohl Oder Vegetarisch - Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Spätzli, Preiselbeeren, Rahmsauce mit Creminipilzen ... Käse auf Wunsch Variation France - Roche Baron, Reblochon, Brie, caramelisierter Apfel und Zimt ... Variation von heller und dunkler Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p>
<p>Menupreis Fr. 86 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 71 Mit Käse + Fr. 13.50</p>	<p>Menupreis Fr. 90 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 65 Mit Käse + Fr. 14.50</p>

Notizen: