

Speisekarte - Herbst 2021

Gültig ab 20. September – 7. November 2021

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.

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

Rieslingcrèmesuppe „Aklin“, Gemüse Chutney, Vanille Apfel, Grana Padano Käse, geräuchertes Paprika Chips a/g / 16.50

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Chilli Fäden, Corale Chips
b/g/o / 20.50 / *

* Alle Suppen sind glutenfrei

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Aprikosen & Feigen h/p
Italienische /m – oder französische /g Haussauce nach Ihrer Wahl / 15.50

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons a/c/g / 18.50
Italienische /m – oder französische /g Haussauce nach Ihrer Wahl

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce,
Apfel- Meerrettichsalat /d/g/m / 27.50 / *

Terrine von der Elsässer Gänseleber, Chutney von Preiselbeeren und Pflaumen, Mini Brioche /g / 37.50 / *

Elsässer Gänseleber gebraten, Lebkuchenchips, Apfelragout mit Vanille, grüne Erbsensauce /g / 38.50 / *

Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken g/r / 19.50

Tatar vom Rindfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr.) a/g/m / 28.50 / *

Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen Salat mit Mango, Apfel- Kürbischutney, Portwein Birnen b/p / 36.50 / *

„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindfilet, Terrine von der Gänseleber, marinierte schottische Wildlachsstreifen,
Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen, Trüffel Velouté, Senfrucht- Dillsauce, Toast a/d/g/m / 38.50 / *

* Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse g/o/a / ½ 29.50 / 37.50

Vegan – Randen Tournedos, Camargue Reis, Gemüsebouquet, Mandel- Hafermilchsauce a/c/g / ½ 19.50 / 28.50

Aklin's zweifarbige Trüffel- Kartoffel- Wegdes mit Parmesan (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) 180gr. 15.00 / 260gr. 24.00
+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Fisch aus See & Meer

Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Limetten- Zitronenpfeffersauce, Marktgemüse /d/g/o
oder

„Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse /d/g/o / ½ 36.50 / 48.50

Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Marktgemüse d/g/o / ½ 36.50 / 48.50

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis , gemischter Wildreis, Camargue Reis

Aklin Fleisch- Klassiker

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Portwein Camaroli Risotto,
Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o / ½ **36.50 / 48.50**

Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aklin“, gefüllt mit Zuger Weinkäse, Zuger Mostbröckli,
paniert mit klassischem Paniermehl, Kirschenkompott, Marktgemüse, Pommes Frites a/c/g/o / **48.50**

Zuger Kalbsleber mit Rösti, Marktgemüse g/o / ½ **27.50 / 39.50**

Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse g/o / ½ **36.50 / 48.50**

Zuger Kalbssteak vom Grill, Nudeln, Morchelsauce, Marktgemüse /g / ½ **46.50 / 58.50**

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 **43.50 / 55.50 / nicht für Gruppen**

„Tourmedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse g/o / ½ **57.50 / 69.50**

Châteaubriand serviert mit Sauce Bearnaise,

Pommes Frites, Marktgemüse (1. Service), Camaroli Risotto, Marktgemüse (2. Service) c/g/o / **75.50**

(ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person

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

Aklin's Hummer Spezialitäten

„Hummernudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o / ½ **55.50 / 67.50**

Hummer, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse b/c/o/g / ½ **57.50 / 69.50**

Surf & Turf“, Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet,
körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/o/m / ½ **62.50 / 74.50**

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

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

122.00

Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

...

Rieslingcrèmesuppe „Aklin“, Gemüse Chutney, Vanille Apfel, Grana Padano, geräuchertes Paprika Chips a/g

...

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

oder

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Portwein Camaroli Risotto, Trüffelsauce

ohne Knochen) g/o

...

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

a/g

...

Zimtparfait mit Lebkuchen- Apfelsauce /g

75.00 + 14.50 mit Käse

Zyttum Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

a/c/g/o

...

Filets vom Saibling; „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Spinat 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 Aklin mit Kirsch c/g

98.00 + 12.50 mit Käse

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce,
Apfel- Meerrettichsalat /d/g/m

...

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

...

„Tournedos Rossini“

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

...

Käse auf Wunsch

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

...

Sorbetvariation mit frischen Früchten /c

115.00 + 14.50 mit Käse

Menu Degustation – 6 köstliche Kreationen von Olivier Roszdeutsch und seinem Team,
kreativ und saisonal für Sie komponiert – lassen Sie sich überraschen. / 138.00

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

Allergen Information - Codex

a / Gluten-Getreide

b / Krebstier

c / Ei

d / Fisch

e / Erdnuss

f / Soja

g / Milch/Laktose

h / Schalenfrüchte

i / Sellerie

m / Senf

n / Sesam

o / Sulfite

p / Lupinen

r / Weichtiere

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.

Speisedeklaration:

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
Hummer – blauer Hummer – 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



Covid-19 Registrierung

Wildspezialitäten

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Kürbismousse, glasiertes Marroni, Orangen Chip /g / 15.50

Vegetarisch

Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Quarkspätzli, Preiselbeeren, Rahmsauce mit Creminipilzen /g / ½ 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 / ½ 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 / ½ **10.50 / 14.50**

Herbstmenu

Amuse Bouche Aclin - 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, Kürbismousse, glasiertes Marroni, Orangen Chip /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

80.00 + 12.50 mit Käse

Herkunft: Reh- Schweiz & Österreich

Dessert

	1/2	1/1
Zimtparfait mit Lebkuchen- Apfelsauce g/c	12.50	16.50
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) g/c	9.50	12.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Meier a/c/g		12.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelsiert g/c		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse g/c	10.50	14.50
Panna Cotta mit Mangosauce g/c		14.50
Leichte 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		24.50

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 de Meaux „Ille de France“, weich, mild, rohe Kuhmilch
Roche Baron (Blauschimmel), weich, mild, pasteurisierte Kuhmilch
Bûche Caprifeuille de la Loire, Ziegen Rohmilchkäse

Käsevariationen

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout /g	12.50	16.50
„Brie de Meaux“ mit schwarzem Umbria Trüffel, Apfel- Kürbischutney a/g	15.50	19.50
„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelsierter Blätterteig a/g	14.50	18.50
Variation France Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelsierter Apfel und Zimt /g	13.50	17.50
Variation Suisse Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweimbirnen, Nüsse /g	13.50	17.50
Variation Ziege, Schaf & Kuh „Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel) /g	13.50	17.50
3 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-		17.50

Menuvorschläge für Gruppen / bis 4 Tage vor Anlass vorbestellen. Herzlichen Dank.

<p>Herbst 1</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Kürbismousse, glasiertes Marroni, Orangen Chips</p> <p>...</p> <p>Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Aprikosen & Feigen, italienisches Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Portwein Camaroli Risotto, Trüffelsauce</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch</p> <p>„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig</p> <p>...</p> <p>Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p>	<p>Herbst 2</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Rieslingcrèmesuppe „Aklin“, Gemüse Chutney, Vanille Apfel, Grana Padano Käse, geräuchertes Paprika Chips</p> <p>...</p> <p>Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, italienisches Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse</p> <p>Oder</p> <p>Vegan – Randen Tournedos, Camargue Reis, Gemüsebouquet, Mandel- Hafermilchsauce</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch</p> <p>Variation Suisse</p> <p>Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweimbirnen, Nüsse</p> <p>...</p> <p>Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p>
<p>Menupreis Fr. 72 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 66 Mit Käse + Fr. 14.50</p>	<p>Menupreis Fr. 74 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 58 Mit Käse + Fr. 13.50</p>
<p>Herbst 3</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Chilli Fäden, Corale Chips</p> <p>...</p> <p>Kleiner Saisonsalat mit italienischem Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Quarkspätzli</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch – Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Quarkspätzli, Preiselbeeren, Rahmsauce mit Creminipilzen</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch</p> <p>Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout</p> <p>...</p> <p>Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p>	<p>Herbst 4</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Rieslingcrèmesuppe „Aklin“, Gemüse Chutney, Vanille Apfel, Grana Padano Käse, geräuchertes Paprika Chips</p> <p>...</p> <p>Kleiner Saisonsalat mit italienischem Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, Camaroli Risotto</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Quarkspätzli, Preiselbeeren, Rahmsauce mit Creminipilzen</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch</p> <p>Variation France</p> <p>Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt</p> <p>...</p> <p>Variation von heller und dunkler Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p>
<p>Menupreis Fr. 73 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 61 Mit Käse + Fr. 12.50</p>	<p>Menupreis Fr. 81 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 59 Mit Käse + Fr. 13.50</p>

Notizen: