

## Speisekarte - Frühling 2023 / Gültig ab 13. März – 21. Mai 2023

### Menuvorschläge für Ihren Events – Seite 6/7

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787

---

## Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, geräuchertes Tofu Mousse / *Gluten- und laktosefrei* / 17.50

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Passionsfrucht- Rhabarberchutney, Apfelkaper, Hummerstück *b/g/o* / 22.50

Alle Suppen sind glutenfrei

## Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit Radieschen, Gala Apfel und gehobeltem Grana Padano Käse  
Italienische – oder französische Sauce nach Ihrer Wahl *g/m/c* / 17.50

Salat von rohem Spargel- und Frühlingsgemüse, Orangenfilet, Honig- Schalotten Sauce / *m* / 19.50

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, roher Spargelsalat *d/m* / 29.50

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

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr. Greater Omaha Nebraska Beef) *b/c/a/o/g* / 29.50

Offene Ravioli mit Hummer, Frühlingsgemüse, Spargel, Noilly Prat Sauce *b/a/c/g* / 39.50

„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, roher Spargelsalat, Spargelsüppchen, Senffrucht- Dillsauce, Toast *d/a/b/g/m/o* / 45.50

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 31.50 / 39.50

Offene Ravioli serviert mit Frühlingsgemüse, Seiden Tofu und Safransauce *a/g/c* / ½ 27.50 / 35.50

Duo von grünem und weissem Spargel, Salzkartoffeln,  
Sauce Hollandaise traditionell oder Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei) *g/c* / ½ 27.50 / 35.50

Trüffel- Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) / *g* / 180gr. 18.00 / 260gr. 26.00  
+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage

# Aklin Fleisch- Klassiker

Zuger Kalbsleberli mit Rösti, Marktgemüse g/o / ½ 32.50 / 40.50

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

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

Zuger Kalbsteak vom Grill, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Bratkartoffel c/g / ½ 51.50 / 59.50

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

Rindsfiletspitzen sautiert, körnige Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse m/g / ½ 48.50 / 56.50 (nicht für Gruppen)

„Tournedos Rossini“

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

Châteaubriand (Greater Omaha Nebraska Beef)

serviert mit Sauce Bearnaise, Pommes Frites, Marktgemüse (1. Service), Spargelrisotto, Marktgemüse (2. Service) c/g/o / 76.50  
(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

**Zusätzliche Stärkebeilagen und/oder Marktgemüse nach Wunsch – Portion / 7.50**

---

## Spisedeklaration:

### Schweiz

Kalbfleisch,

Forellen und Saibling - Spielhofer Fischzucht Niderwil

Schnecken Vallorbe Suisse

Wachtel – La Carcaillouse Kanton Fribourg

Gemüse – Boog Hünenberg

### Frankreich

Entenleber, Dorade Royal, Hummer, übrige Meerfische, - Bianchi Comestibles

### USA

Rindsfilet - Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

### Italia

Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

### Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

---

## 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.

## Fisch aus See & Meer

Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spargelbeet, Zitronengras Sauce *W/g* / ½ 41.50 / 49.50  
oder

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

Filets Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, weisse Bohnencreme, Orangen, Pfeffersauce  
*g/d/o* / ½ 41.50 / 49.50

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis

## Aklin's Hummer Spezialitäten

Offene Ravioli mit Hummer, Frühlingsgemüse, Spargel, Noilly Prat Sauce *b/a/c/g* / ½ 60.50 / 68.50

„Hummerudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse *b/g/o/c* / ½ 60.50 / 68.50

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

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

**Hummer Menu** – Amuse Bouche, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“, Hummer Ravioli,  
köstliches Surf&Turf, gefolgt von einer erfrischenden Sorbet Variation mit Früchten *b/g/o* / 125.00

## Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit Radieschen, Gala Apfel und gehobeltem Grana Padano Käse, italienische Sauce

...

Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, geräuchertes Tofu Mousse

...

Filets Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, weisse Bohnencreme, Orangen, Pfeffersauce,  
gemischter Wildreis *g/d/o* /

oder

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Carnaroli Risotto, Spargel, Trüffelsauce  
(ohne Knochen) *g/o*

...

Käse auf Wunsch - „Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott,  
caramelisierter Blätterteig *g/a*

...

Panna Cotta mit Erdbeersauce

88.00 / + 14.50 mit Käse

## Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, roher Spargelsalat  
d/m

...

Offene Ravioli mit Hummer, Frühlingsgemüse, Spargel, Noilly Prat Sauce b/a/c/g

...

„Tournedos Rossini“

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

...

Käse auf Wunsch - Variation France - Roche Baron, Reblochon, Brie de Meaux,  
caramelisierter Apfel und Zimt c/a

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen

125 + 14.50 mit Käse

## Menu Degustation

7 köstliche Kreationen von Olivier Rossdeutsch und seinem Team,  
kreativ und saisonal für Sie komponiert. Fragen Sie nach unserem Angebot.

145.00

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

## Desserts

Eiskaffee „Aklin“ (auf Wunsch mit Zugerkirsch + Fr. 4.00)	9.50	13.50
Zuger <b>Kirschtorte</b> „Piccolet“ Rezept Confiserie Albert Meier		13.50
<b>Crema Catalana</b> mit Rohrzucker fein caramelisiert		10.50
Variation von heller und dunkler <b>Schokoladenmousse</b>	10.50	14.50
<b>Panna Cotta</b> mit Erdbeersauce		14.50
<b>Sorbetvariation</b> mit frischen Früchten	13.50	17.50
<b>Dessertvariation „Aklin“</b> , mit Schokoladenmousse, leichten Früchtesorbets, Kirschtörtchen, Eiskaffee, Parfait frischen Früchten und Fruchtsaucen		24.50
<b>Glace</b> – Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Walnuss / g/e / 4.00/Kugel		
<b>Sorbet</b> – Mandarine, Limetten, Himbeeren, grüner Apfel, Mirabelle / c / 4.00/Kugel		

## Käse

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

## Käsevariationen

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

## 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.

### **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.

Verlangen Sie Inhaber Hr. Gregor Walker – 041 711 18 66 oder per Mail auf [info@restaurantaklin.ch](mailto: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 / Dienstag bis Freitag: 11.30h-14.30h / 18.00h-23.00h. Montag und Samstag 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

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

<p><b>Frühling 1</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, geräuchertes Tofu Mousse ... Kleiner Frühlingssalat mit italienischer Sauce ... Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Carnaroli Risotto, Spargel, Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o Oder Vegetarisch - Duo von grünem und weissem Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei) ... <b>Käse auf Wunsch</b> „Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, Früchtebrot ... Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p> <p>Menupreis Fr. 85 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 65 Mit Käse + Fr. 14.50</p>	<p><b>Frühling 2</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce, roher Spargelsalat ... Kleiner Frühlingssalat mit italienischer Sauce ... Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse Oder Vegetarisch - Offene Ravioli serviert mit Frühlingsgemüse, Seiden Tofu und Safransauce ... <b>Käse auf Wunsch - Variation Suisse</b> Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweibirnen, Nüsse ... Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <p>Menupreis Fr. 85 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 75 Mit Käse + Fr. 14.50</p>
<p><b>Frühling 3</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Passionsfrucht- Rhabarberchutney, Apfelkaper, Hummerstück ... Kleiner Frühlingssalat mit italienischer Sauce ... Zuger Kalbsteak vom Grill, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Bratkartoffel Oder Vegetarisch - Offene Ravioli serviert mit Frühlingsgemüse, Seiden Tofu und Safransauce ... <b>Käse auf Wunsch - Variation France</b> Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt ... Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p> <p>Menupreis Fr. 93 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 73 Mit Käse + Fr. 14.50</p>	<p><b>Frühling 4</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Salat von rohem Spargel- und Frühlingsgemüse, Orangenfilet, Honig- Schalotten Sauce ... Kleine Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Passionsfrucht- Rhabarberchutney, Apfelkaper, Hummerstück ... „Tournedos Rossini“ Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse Oder Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse ... <b>Käse auf Wunsch</b> Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf &amp; Calvados- Traubenragout ... Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p> <p>Menupreis Fr. 100 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 73 Mit Käse + Fr. 13.50</p>