

Speisekarte - Frühling 2020 / Gültig ab 16. März – 24. Mai 2020

Menuvorschläge für Ihren Events – Seite 6/7

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787

Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, Rahm, Mandeln und Praline von Grana Padano Käse <i>a/c/g</i>	16.50
Kokosnusscrèmesuppe, Frühlingsgemüse und Chili-Fäden (<i>vegan- laktosefrei</i>) / f	18.50
Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück <i>b/g/o</i>	20.50

Alle Suppen sind glutenfrei

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Beeren Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl <i>e/o/h</i>	15.50
Salat von rohem Spargel- und Frühlingsgemüse, Orangenfilet, Sauce von Honig und Schalotten	18.50
Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, roher Spargelsalat <i>d/m</i>	26.50
Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken <i>g/r</i>	20.50
Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr. Greater Omaha Nebraska Beef) <i>b/c/a/o/g</i>	29.50
Maine Hummersalat lauwarm, Rhabarber- Chutney, Passionsfruchtsauce <i>b/o</i>	36.50
Offene Ravioli mit Maine Hummer, Frühlingsgemüse, Spargel, Noilly Prat Sauce <i>b/a/c/g</i>	38.50
„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, roher Spargelsalat, Spargelsüppchen, Senffrucht- Dillsauce, Toast <i>d/a/b/g/m/o</i>	38.50

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

	Halbe Portion	Ganze Portion
Offene Ravioli serviert mit Frühlingsgemüse und Safransauce <i>a/g/c</i>	26.50	32.50
Duo von grünem und weissem Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise traditionell oder Sauce <i>Hollandaise (vegan- laktosefrei)</i> <i>g/c</i>	24.50	30.50
Gratin von Spargel, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln mit Cremini Pilzen (<i>vegan- laktosefrei</i>)	25.50	31.50

Alle vegetarischen Gerichte auch glutenfrei erhältlich

Aklin Fleisch- Klassiker

	Halbe Portion	Ganze Portion
Siedfleisch, dünn geschnitten, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse g/o	25.50	37.50
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse / g	23.50	35.50
Zuger Kalbsleberli mit Rösti, Marktgemüse g/o	28.50	40.50
Lammracks vom Grill, Frühlingsgemüse, Rosmarinkartoffeln, Estragon Sauce g/o	43.50	55.50
Schweinesteak „Milanese“ paniert, Grana Padano Käse, Spargelrisotto, Schalotten- Portwein Reduktion g/a/c	26.50	38.50
„Poulardenbrust suprême“, gefüllt mit Aprikosen, Spargeln, Carnaroli Risotto, Honig- Ingwersauce g/o		38.50
Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Carnaroli Risotto, Spargel, Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o	37.50	49.50
Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aklin“, gefüllt mit Zuger Weinkäse, Zuger Mostbröckli, a/g/c im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Frites		49.50
Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse / g	37.50	49.50
Zuger Kalbsteak vom Grill, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln c/g	45.50	57.50
Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter 80.gr./160gr. c/a/o/g	29.50	49.50
Rindsfiletspitzen sautiert, körnige Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse m/g	41.50	53.50
„Tournedos Rossini“ Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse /g	57.50	69.50
Chateaubriand (Greater Omaha Nebraska Beef) serviert mit Sauce Bearnaise, Pommes Frites, Marktgemüse (1. Service), Spargelrisotto, Marktgemüse (2. Service) c/g/o <small>(ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person</small>		76.50

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

Zusätzliche Stärkebeilagen und/oder Marktgemüse nach Wunsch – Portion

7.50

Speisendeklaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel, Schweinefleisch, Lamm
Egeli und Felchen (Schweizer Gewässer) – Bianchi Comestibles, Zimmermann Walchwil
Forellen und Saibling - Spielhofer Fischzucht Niderwil
Schnecken Vallorbe Suisse
Wachtel – La Carcaillouse Kanton Fribourg
Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bosshard Zug

Frankreich

Gänseleber, Dorade Royal, übrige Meerfische, - Bianchi Comestibles

USA

Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Hummer - Bianchi Comestibles
Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

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.

Fisch aus See & Meer

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse <i>u</i> oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse <i>g/d</i>	37.50	49.50
Eglifilets im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Gemüsejulienne-Spinatbeet, Orangen-Pfeffersauce <i>g/d/o</i>	37.50	49.50
Filets Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Bohnencreme, Orangen, Radieschen, Vanille-Öl <i>g/d/o</i>	35.50	47.50
Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis		

Aklin's Maine Hummer Spezialitäten

Offene Ravioli mit Maine Hummer, Frühlingsgemüse, Spargel, Noilly Prat Sauce <i>b/a/c/g</i>	55.50	67.50
„Hummernudeln“ mit Maine- Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse <i>b/g/o/c</i>	55.50	67.50
Maine- Hummer, <u>(ohne Schale)</u> , Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse <i>b/g/o/c</i>	57.50	69.50
„Surf & Turf“, Maine- Hummer <u>(ohne Schale)</u> , serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse <i>b/g/o/m/o</i>	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 *b/g/o* 123

Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Salat von rohem Spargel- und Frühlingsgemüse, Orangenfilet, Sauce von Honig und Schalotten

...

Kokosnusscrèmesuppe, Frühlingsgemüse und Chili-Fäden *(vegan- laktosefrei) / f*

...

Filets Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Bohnencreme, Orangen, Radieschen, Vanille-Öl *g/d*
oder

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

...

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

...

Rhabarber Guava Tiramisu *a/g/c*

79
+14.50
mit Käse

Zyttum Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Beeren, Italienische Hausdressing *e/o/h*

...

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

...

Zuger Kalbsteak grilliert, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln *c/g*

...

Käse auf Wunsch - Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout *m/g*

...

Zuger Kirschtorte „Piccolet“ *g/c/a*

Oder

Eiskaffee Aklin mit Kirsch *g/c*

96
+ 12.50
mit Käse

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

...

Eglifilets im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Gemüsejulienne-Spinatbeet, Orangen-Pfeffersauce *g/a*

...

„Tournedos Rossini“

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

...

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

...

Orangensabayon mit Likör Grand Marnier, Vanilleglace und Schokolade *c/g*

120
+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.

138

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

Desserts

Rhabarber Guava Tiramisu		15.50
Eiskaffee „Aklin“ (auf Wunsch mit Zugerkirsch + Fr. 4.00)	9.50	13.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Rezept Confiserie Albert Meier		13.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse	10.50	14.50
Panna Cotta mit Erdbeersauce		14.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13.50	17.50
Orangensabayon mit Likör Grand Marnier, Vanilleglace und Schokolade	14.50	18.50
Dessertvariation „Aklin“, mit Schokoladenmousse, leichten Früchtesorbets, Rhabarber Guava Tiramisu, Kirschtörtchen, frischen Früchten und Fruchtsaucen		24.50

Käse

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

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 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.

Minimale Personenanzahl um unsere Lokalitäten exklusiv für Ihren Anlass zu reservieren:

Zunftstube exklusiv für Sie alleine 45+.

Aklin Stube exklusiv für Sie alleine 16+.

Erker Stube exklusiv für Sie alleine 10+.

Wein: Bring your own – Sie bringen Ihren eigenen Wein/Spirit, wir servieren: Fr. 40.00/75cl

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

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

<p>Frühling 1</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, Rahm, Mandeln und Praline von Grana Padano Käse</p> <p>...</p> <p>Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Beeren - Italienische –Haussauce</p> <p>...</p> <p>Schweinesteak „Milanese“ paniert, Grana Padano Käse, Spargelrisotto, Schalotten- Portwein Reduktion</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Duo von grünem und weissem Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise traditionell oder Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei)</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> <hr/> <p>Menupreis Fr. 85.50 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 76.50 Mit Käse + Fr. 15.50</p>	<p>Frühling 2</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Kokosnusscrèmesuppe, Frühlingsgemüse und Chili-Fäden (vegan- laktosefrei)</p> <p>...</p> <p>„Poulardenbrust suprême“, gefüllt mit Aprikosen, Spargeln, Carnaroli Risotto, Honig- Ingwersauce</p> <p>Oder</p> <p>Gratin von Spargel, Frühlingsgemüse und Salzkartoffeln mit Cremini Pilzen (vegan- laktosefrei)</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch</p> <p>Variation Suisse</p> <p>Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweibirnen, Nüsse</p> <p>...</p> <p>Variation von heller und dunkler Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 70.50 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 62.50 Mit Käse + Fr. 14.50</p>
<p>Frühling 3</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Beeren - Italienische –Haussauce</p> <p>...</p> <p>Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück</p> <p>...</p> <p>Zuger Kalbsteak vom Grill, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Rosmarinkartoffeln</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Offene Ravioli serviert mit Frühlingsgemüse und Safransauce</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> <hr/> <p>Menupreis Fr. 89.50 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 69.50 Mit Käse + Fr. 12.50</p>	<p>Frühling 4</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Salat von rohem Spargel- und Frühlingsgemüse, Orangenfilet, Sauce von Honig und Schalotten</p> <p>...</p> <p>Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aklin“, gefüllt mit Zuger Weinkäse, Zuger Mostbröckli, im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Frites</p> <p>oder</p> <p>Vegetarisch - Duo von grünem und weissem Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise traditionell oder Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei)</p> <p>...</p> <p>Variation von heller und dunkler Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 77.50 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 65.50</p>