

Suppen

Ratatouillesuppe mit Gurken- Limettensorbet (vegan- laktosefrei) / 16.50

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück g/b/o / 19.50

Alle Suppen sind glutenfrei

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit Trauben, Kiwi , Dattel Tomaten, Hüttenkäse und frischer Pfefferminze g/p / 15.50

Italienische /m – oder französische Haussauce /g nach Ihrer Wahl

Schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce,
Tomaten Panna Cotta, Zitrusfrüchte m/d / 26.50

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter 80.gr. g/c/a/m/o / 28.50

Maine Hummersalat lauwarm serviert mit einem Mango- Papaya Tatar, Ananas- Kokosnuss Sauce b/g/o / 36.50

Offene Ravioli mit Maine Hummer, Mango- Zwiebelkonfit,
Dattel- Tomaten, Rucola, Beurre Blanc mit weissem Portwein a/b/c/g/o / 37.50

Vorspeise Variation „Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen,
Hummersalat lauwarm, Mango- Papaya & Tomaten Panna Cotta, Senfrucht- Dillsauce, Toast a/b/d/g/o/m / 38.50

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

Sommerliches Gemüse- Potpourri, Süsskartoffeln, Sojageschnitzeltes, Tomaten, Honig- Thymian Sauce
vegan & laktosefrei / ½ 24.50 / 32.50

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

Aklin's zweifarbige Trüffel Pommes mit Parmesan (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) 150gr. 13.00 / 250gr. 22.00
+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage



Schutzkonzept unter Covid-19

Ihre Kontaktdaten dienen ausschliesslich dazu, dass Sie im Bedarfsfall von den zuständigen Diensten kontaktiert werden können. Die Daten werden nach 14 Tagen vollständig vernichtet. Bitte beachten Sie, dass die Kontaktdaten von jedem Gast erfasst werden müssen.

Aklin Fleisch- Klassiker

Hackbraten „Aklin“ (Rind/Kalb), Nudeln, Marktgemüse, Rahmsauce mit Cremini Pilzen a/c/g / ½ 24.40 / 34.50

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

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

Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aklin“, gefüllt mit Walchwiler Bergkäse, Zuger Mostbröckli, im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Frites a/c/g/o / 48.50

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

Zuger Kalbssteak vom Grill, Honig- Ingwersauce, Basilikum Risotto, Ratatouille- Gemüse /g / ½ 45.50 / 57.50

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter 80.gr./160gr. a/c/o/g / ½ 28.50 / 48.50

Rindsfiletspitzen sautiert, körnige Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse m/g/o / ½ 43.50 / 55.50 (nicht für Gruppen geeignet)

„Tournedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse (Greater Omaha Nebraska Beef) g/o / ½ 57.50 / 69.50

Châteaubriand

serviert mit Sauce Bearnaise, Sommergemüse, (1. Service), Pommes Frites, (2. Service) Basilikum Risotto c/g/o (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person / 75.50

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 Beilagen nach Wunsch – Portion / 7.50

Aklin's zweifarbige Trüffel Pommes mit Parmesan (Umbria Trüffel, Trüfföl, Trüffelsalz)
+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Speisedeclaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel, Schweinefleisch, Lamm - Weidelamm

Egli 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

Greater Omaha Nebraska Rindsfleisch

Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Hummer - Bianchi Comestibles

Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

Fisch aus See & Meer

Filets vom See Saibling; im Olivenöl gebraten, Mango- Zwiebelkonfit, Orangen- Pfeffersauce d/g / ½ 36.50 / 48.50
oder

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

Filet vom Wolfsbarsch gebraten mit Ruccola und Tomate, grillierte Mango, Sauce von grünen Erbsen
d/g / ½ 37.50 / 49.50

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis

Aklin's Hummer Spezialitäten

„Hummer-Nudeln“ mit Maine- Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o / ½ 54.50 / 66.50

Maine- Hummer, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/c/o/g / ½ 56.50 / 68.50

„Surf & Turf“, Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet,
körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/o/m / ½ 63.50 / 73.50

Hummer Menu – Amuse Bouche, Hummersalat lauwarm, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“,
köstliches Surf&Turf, gefolgt von einer erfrischenden Sorbet Variation mit Früchten / 115.50

Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit Trauben, Kiwi , Dattel Tomaten, Hüttenkäse und frischer Pfefferminze g/p
Italienische Hausdressing

...

Ratatouillesuppe mit Gurken- Limettensorbet (vegan- laktosefrei)

...

Filets vom See Saibling; im Olivenöl gebraten, Mango- Zwiebelkonfit, Orangen- Pfeffersauce, Wildreis d/g
oder

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Risotto mit getrockneten Tomaten, Trüffelsauce
(ohne Knochen) g/o

...

Käse auf Wunsch

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

...

Gratinierter Zitronencreme g/c

76.50
+14.50
mit Käse

Käse

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout g/m / ½ 12.50 / 16.50

„Brie de Meaux“ mit schwarzem Umbria Trüffel, Apfel- Kürbischutney g / ½ 15.50 / 19.50

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse,
lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig g / ½ 14.50 / 18.50

Variation France

Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt g / ½ 13.50 / 17.50

Variation Suisse

Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweimbirnen, Nüsse g/h / ½ 13.50 / 17.50

Variation Ziege, Schaf & Kuh

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel)
g / ½ 13.50 / 17.50

3 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-

Dessert

Gratinierte Zitronencreme /g/c / 12.50

Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) a/c/g / ½ 9.50 / 13.50

Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Strickler a/c/g/o / 13.50

Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert c/g / 10.50

Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse, Vanillesauce g/c/o / ½ 10.50 / 14.50

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen /c / ½ 13.50 / 17.50

Dessertvariation „Aklin“, mit Früchtesorbets, Schokoladenmousse, Kirschtörtchen, Fruchtsaucen
a/c/g/o / 24.50

Glace – Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere / g/e / 4.00/Kugel

Sorbet – Mango, Limetten, Beeren / c / 4.00/Kugel

Portion Schlagrahm /g / 1.50

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.

Take away – 15%

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 Zytturm Zug, Walker und Rossdeutsch AG, seit 1999

<p>Sommer 1</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Ratatouillesuppe mit Gurken- Limettensorbet (vegan- laktosefrei) ... Blattsalat mit Trauben, Kiwi , Dattel Tomaten, Hüttenkäse und frischer Pfefferminze g/p Italienische Hausdressing ... Hackbraten „Aklin“ (Rind/Kalb), Nudeln, Marktgemüse, Rahmsauce mit Cremini Pilzen a/c/g Oder Vegetarisch - Nudeln mit Umbria Sommertrüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, grillierte Peperoni und Dörrtomaten ... Käse auf Wunsch „Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig ... Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p>	<p>Sommer 2</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Tomaten Panna Cotta, Zitrusfrüchte ... Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Risotto mit getrockneten Tomaten, Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o oder Vegetarisch – Sommerliches Gemüse- Potpourri, Süsskartoffeln, Sojageschnetzelt, Tomaten, Honig- Thymian Sauce vegan & laktosefrei ... Käse auf Wunsch Variation Suisse Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweibirnen, Nüsse ... Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p>
<p>Menupreis Fr. 68.50 Mit Käse + Fr. 15.50</p>	<p>Menupreis Fr. 89.50 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 73.50 Mit Käse + Fr. 14.50</p>
<p>Sommer 3</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Blattsalat mit Trauben, Kiwi , Dattel Tomaten, Hüttenkäse und frischer Pfefferminze g/p ... Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück ... Zuger Kalbssteak vom Grill, Honig- Ingwersauce, Basilikum Risotto, Ratatouille- Gemüse /g Oder Vegetarisch – Nudeln mit Umbria Sommertrüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, grillierte Peperoni und Dörrtomaten ... Käse auf Wunsch Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout ... Gratinierte Zitronencreme</p>	<p>Sommer 4</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Blattsalat mit Trauben, Kiwi , Dattel Tomaten, Hüttenkäse und frischer Pfefferminze g/p oder Ratatouillesuppe mit Gurken- Limettensorbet (vegan- laktosefrei) ... Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aklin“, gefüllt mit Walchwiler Bergkäse, Zuger Mostbröckli, im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Frites Oder Filets vom See Saibling; „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse, Wildreis Oder Vegetarisch - Nudeln mit Umbria Sommertrüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, grillierte Peperoni und Dörrtomaten ... Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p>
<p>Menupreis Fr. 90.50 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 69.50 Mit Käse + Fr. 12.50</p>	<p>Menupreis Fr. 80.50 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 70.50</p>

Deklarationen der Gerichte siehe oben.