

Speisekarte - Sommer 2023

Gültig ab 22. Mai – 17. September 2023

Menuvorschläge für Ihren Events – Seite 6/7

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787

Suppen

Ratatouillesuppe, Komfit von Safranzwiebeln, grillierte Datteltomate / 17.50 Laktose- und Glutenfrei

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Rosinen- Curry Chutney, Apfelkapern und Hummerstück
g/b/o / 22.50

Alle Suppen sind glutenfrei

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit Ananas, Dattel Tomaten, Hüttenkäse und frischer Pfefferminze g/p
Italienische /m – oder französische Sauce /g nach Ihrer Wahl 17.50

Schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce,
Tatar von getrockneten Tomaten, Zitrusfrüchte m/d / 29.50

Tatar vom Rindfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter 80.gr. g/c/a/m/o / 29.50

Hummersalat lauwarm, Tatar von Mango- & getrockneten Tomaten, Ananas- Kokosnuss Sauce b/g/o / 38.50

Offene Ravioli mit Hummer, Mango- Zwiebelkonfit, Dattel- Tomaten, Beurre Blanc mit Weissem Portwein
a/b/c/g/o / 39.50

Vorspeise Variation „Aklin“ – Tatar vom Rindfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen,
Ratatouillesüppchen, Hummersalat lauwarm, Tatar von getrockneten Tomaten, Senffrucht- Dillsauce, Toast
a/b/d/g/o/m / 45.50

Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

Sommerliches Gemüse- Potpourri, Seiden Tofu, Tomaten, Honig- Thymian Sauce
vegan & laktosefrei / ½ 27.50 / 35.50

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

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

Aklin Fleisch- Klassiker

Zuger Kalbsleber mit Rösti, Marktgemüse g/o / ½ **32.50 / 40.50**

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Risotto mit getrockneten Tomaten, 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**

Zuger Kalbsteak, « Sauce Café de Paris » Pommes Lyonnaise, Marktgemüse c/g/m / ½ **51.50 / 59.50**

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

Rindsfiletspitzen sautiert, körnige Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse m/g/o / ½ **49.50 / 56.50** (nicht für Gruppen geeignet)

„Tournedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse
(Greater Omaha Nebraska Beef) g/o / ½ **61.50 / 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 / **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 Beilagen nach Wunsch – Portion / 7.50

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz)

+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Fisch aus See & Meer

Filets vom See Saibling; « à la Grenobloise », braune Butter mit Kräutern, Kapern, Zitrone, Brotcroutons, Marktgemüse
a/d/g / ½ **41.50 / 49.50**

oder

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

Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, caramelisierter Knoblauch, weisses Bohnenpüree,
Sauce von grünen Erbsen d/g / ½ **41.50 / 49.50**

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis

Aklin's Hummer Spezialitäten

Offene Ravioli mit Hummer, Mango- Zwiebelkonfit, Dattel- Tomaten, Beurre Blanc mit weissem Portwein
a/b/c/g/o / ½ **61.50 / 69.50**

„Hummer-Nudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o / ½ **61.50 / 69.50**

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

„Surf & Turf“, Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet,
körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/o/m / ½ **63.50 / 75.50**

Hummer Menu – Hummersalat lauwarm, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“,
köstliches Surf&Turf, gefolgt von einer erfrischenden Sorbet Variation mit Früchten / **125.00**

Markt Menu

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

...

Ratatouillesuppe, Komfit von Safranzwiebeln, grillierte Datteltomate a/ g

...

Filets vom See Saibling; « à la Grenobloise »,

braune Butter mit Kräuter, Kapern, Zitrone, Brotcroutons, Marktgemüse, 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

...

Gratinierte Zitronencreme g/c

88.00 + 14.50 Käse

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

Aklin Menu

Schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce,
Tatar von getrockneten Tomaten, Zitrusfrüchte _{m/d}

...

Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, caramelisierter Knoblauch, weisses Bohnenpüree,
Sauce von grünen Erbsen _{d/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 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.

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, Hummer - Bianchi Comestibles

USA

Greater Omaha Nebraska Rindsfleisch

Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Italia

Trüffel Urbani - Perugia - Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs - Bianchi Comestibles

Käse

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout g/m / ½ **13.50 / 17.50**

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

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse,
lauwarmer Zuger Kirschenkompott, hausgemachtes Früchtebrot g / ½ **14.50 / 18.50**

Variation France

Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt g / ½ **14.50 / 18.50**

Variation Suisse

Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweimbirnen, Nüsse g/h / ½ **14.50 / 18.50**

Variation Ziege, Schaf & Kuh

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel)
g / ½ **14.50 / 18.50**

3 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, 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,
Parfait, Eiskaffee a/c/g/o / **24.50**

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

Sorbet – Mango, Limetten, Beeren, grüner Apfel / c / **4.00/Kugel**

Portion Schlagrahm /g / **1.50**

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:

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 & 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>Sommer 1</p> <p>Ratatouillesuppe, Komfit von Safranzwiebeln, grillierte Datteltomate</p> <p>...</p> <p>Kleiner Sommersalat, Italienische Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Risotto mit getrockneten Tomaten, Trüffelsauce <small>(ohne Knochen) g/o</small></p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Nudeln mit Umbria Sommertrüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, grillierte Peperoni und Dörrtomaten</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch</p> <p>„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, hausgemachtes Fruchtebrot</p> <p>...</p> <p>Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p>	<p>Sommer 2</p> <p>Schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce, Tatar von getrockneten Tomaten, Zitrusfrüchte</p> <p>...</p> <p>Kleiner Sommersalat, Italienische Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse <small>g/o</small></p> <p>oder</p> <p>Vegetarisch – Sommerliches Gemüse- Potpourri, Seiden Tofu, Tomaten, Honig- Thymian Sauce <small>vegan & laktosefrei</small></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. 85 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 65 Mit Käse + Fr. 14.50</p>	<p>Menupreis Fr. 85 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 75 Mit Käse + Fr. 14.50</p>
<p>Sommer 3</p> <p>Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Rosinen- Curry Chutney, Apfelkapern und Hummerstück <small>g/b/o</small></p> <p>...</p> <p>Kleiner Sommersalat, Italienische Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Zuger Kalbsteak « Sauce Café de Paris » Pommes Lyonnaise, Marktgemüse</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>Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout</p> <p>...</p> <p>Gratinierte Zitronencreme</p>	<p>Sommer 4</p> <p>Hummersalat lauwarm Tatar von Mango- & getrockneten Tomaten, Ananas- Kokosnuss Sauce</p> <p>...</p> <p>Kleine Ratatouillesuppe, Komfit von Safranzwiebeln, grillierte Datteltomate</p> <p>...</p> <p>„Tournedos Rossini“</p> <p>Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Sommerliches Gemüse- Potpourri, Seiden Tofu, Tomaten, Honig- Thymian Sauce <small>vegan & laktosefrei</small></p> <p>...</p> <p>Variation France</p> <p>Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt</p> <p>...</p> <p>Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p>
<p>Menupreis Fr. 93 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 73 Mit Käse + Fr. 13.50</p>	<p>Menupreis Fr. 119 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 83 Mit Käse + Fr. 14.50</p>

Deklarationen der Gerichte siehe oben.