

## Speisekarte - Herbst 2024

**Gültig ab 15. September – 4. November 2024**

**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 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 / 18.30h-23.00h.**

**Montag und Samstag ab 18.00h**

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

Menu- und Preisänderungen bleiben vorbehalten.

## Suppen

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Apfelkomfit, glasiertes Marroni (vegan und laktosefrei) / 17.50

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Safranzwiebeln b/g/o / 22.50 / \*

\* Alle Suppen sind glutenfrei

## Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit getrockneten Beeren, zweifarbigen Karotten und Randen h/p

Italienische /m – oder französische /g Sauce nach Ihrer Wahl / 17.50

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons a/c/g / 19.50

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

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettich Tatar

/d/g/m / 29.50 / \*

Elsässer Entenleber gebraten, Lebkuchenchips, Apfelragout mit Vanille, Glühweinsauce / 39.50 / \*

Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken c/g/t / 20.50

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr.) a/g/m / 29.50 / \*

Offene Hummer Ravioli, Spinat und Kürbis, Sauce Noilly Prat a/b/c/p / 39.50 / \*

„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, gebratene Entenleber, Glühweinsauce, marinierte schottische

Wildlachsstreifen, Hummer, Apfel- Meerrettichtatar, Trüffel Velouté, Senfrucht- Dillsauce, Toast a/d/g/m / 46.50 / \*

\* Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

## Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel (Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz) c/g/o/a ½ 31.50 / 39.50

**Vegan** – Kürbis Lasagne mit herbstlichem Gemüse, Spinat, geräuchertem Tofu, Karottensauce ½ 27.50 / 35.50

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz) 150gr. 18.00 / 250gr. 26.00

+ 12.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Spätzli, Preiselbeeren,

Rahmsauce mit Creminipilzen /g/a/ ½ 30.50 / 38.50

## Aklin Fleisch- Klassiker

Rindshackbraten Aklin, Marktgemüse, Nudeln, Cremini Pilz- Rahmsauce g/m / 35.50

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

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

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

Rindfiletspitzen sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse g/m/o / ½ 48.50 / 56.50  
(nicht für Gruppen)

„Tournedos Rossini“

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

Châteaubriand vom Mittelstück, serviert mit Sauce Bearnaise,

Pommes Frites, Marktgemüse (1. Service), Kürbis Risotto, Marktgemüse (2. Service) c/g/o / 78.50

(ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person

## Wild Herkunft: Reh- Schweiz & Österreich

Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli  
a/g/c 41.50 / 49.50

Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli  
g/c/a / ½ 50.50 / 58.50

Rehrücken garniert mit Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli,  
dazu Gin- Rahmsauce und Pfeffersauce (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person /g/c/a / 78.50

---

**Wir grillieren unser erstklassiges Rinds- und Wildfleisch 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 / 8.50

## Aklin 2024 Specials !

**Vegetarisch** – Herbstliches Gemüse- Risotto mit Kürbissauce a/c/g/ 28.50

Filet vom schottischen Wildlachs gebraten, Sauerkraut, Salzkartoffeln und Senfsauce c/d/g/m / 38.50

Herbst - Roulade vom Hirsch, Reh und Rind, Steinpilz- Nudeln, Kürbisgemüse a/c/g / 33.50

CH Entrecôte Black Angus (200gr.) vom Grill; rassige Pfeffersauce, Pommes Frites, Spinat c/m/g/p / 56.50

Maispouardenbrust im Ofen gedünstet, Honig- Ingwersauce, Risotto mit Broccoli a/c/g / / 38.50

## Fisch aus See & Meer

Filets vom Seesaibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Kürbisgemüse, Noilly Prat Sauce /d/g/o  
oder

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

Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Spinat d/g/o / ½ 41.50 / 49.50

**Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis , gemischter Wildreis**

## Aklin's Hummer Spezialitäten

Offene Hummer Ravioli, Spinat und Kürbis, Sauce Noilly Prat a/b/c/g/o / ½ 61.50 / 69.50

„Hummerudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o / ½ 61.50 / 69.50

Hummer, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem 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 67.50 / 75.50

**Hummer Menu** – Amuse Bouche, Hummercèremesuppe „Bisque de homard Aklin“,  
Hummer Ravioli, köstliches Surf&Turf, gefolgt von einem erfrischenden Sorbet mit Früchten  
130.00

## Herbstmenu

Amuse Bouche Aklin - kleine kulinarische Überraschung

...

Nüsslissalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcrôutons

Italienisches Dressing a/c/g

...

Kürbiscèremesuppe aromatisiert mit Vanille, Apfelkomfit, glasiertes Marroni (vegan und laktosefrei)

...

Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli g/c/a

...

Auf Wunsch – Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtes Früchtebrot, Chutney und Nüssen

g/m

...

Vermicelles mit Meringue und Rahm /g/c

79.00 + 15.50 mit Käse

# Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce,

Apfel- Meerrettich Tatar *ld/g/m*

...

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel (Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz) *c/g/o/a*

...

„Tournedos Rossini“

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

...

Auf Wunsch

Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtes Fruchtbrot, Chutney und Nüssen

*a/g*

...

Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse *g/c*

119.00 + 15.50 mit Käse

## Menu Degustation – 7 köstliche Kreationen von Olivier Rosdeutsch und seinem Team,

kreativ und saisonal für Sie komponiert – lassen Sie sich überraschen. / 148.00

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

---

### 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.

### Speisedeclaration:

#### Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Schweinefleisch – Schweiz Metzgerei Roggenmoser Baar

Saibling - Spielhofer Fischzucht Niderwil

Schnecken Vallorbe Suisse

Wachtel – La Carcaillouse Kanton Fribourg

Gemüse – Boog Hünenberg

Backwaren

#### Frankreich

Entenleber, Dorade Royal, übrige Meerfische, Poularde - 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

## Menuvorschläge für Gruppen / bis 7 Tage vor Anlass vorbestellen. Herzlichen Dank.

<p><b>Herbst 1</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Safranzwiebeln ... Kleiner Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, italienisches Hausdressing ... Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen) Oder <b>Vegetarisch</b> - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel (Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz) c/g/o/a ... <b>Auf Wunsch</b> Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtem Früchtebrot, Chutney und Nüssen ... Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 86 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 71 Mit Käse + Fr. 15.50</p>	<p><b>Herbst 2</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Apfelkomfit, glasiertes Marroni (vegan und laktosefrei) ... Kleiner Herbstsalat mit italienischem Hausdressing ... Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse Oder <b>Vegan</b> – Kürbis Lasagne mit herbstlichem Gemüse, Spinat, geräuchertem Tofu, Karottensauce ... <b>Auf Wunsch</b> Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtem Früchtebrot, Chutney und Nüssen ... Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 83 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 66 Mit Käse + Fr. 15.50</p>
<p><b>Herbst 3</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettich Tatar ... Kleiner Herbstsalat mit italienischem Hausdressing ... Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli Oder <b>Vegetarisch</b> – Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Spätzli, Preiselbeeren, Rahmsauce mit Creminipilzen ... <b>Auf Wunsch</b> Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtem Früchtebrot, Chutney und Nüssen ... Vermicelles mit Meringue und Rahm</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 86 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 71 Mit Käse + Fr. 15.50</p>	<p><b>Herbst 4</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Safranzwiebeln ... Kleiner gemischter Herbstsalat mit italienischem Hausdressing ... Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli Oder <b>Vegetarisch</b> - Herbstliches Gemüse- Risotto mit Kürbissauce ... <b>Auf Wunsch</b> Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtem Früchtebrot, Chutney und Nüssen ... Variation von heller und dunkler Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 90 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 65 Mit Käse + Fr. 15.50</p>

## Dessert

	1/2	1/1
Vermicelle mit Merinque und Vanilleglace	12.50	16.50
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) g/c	9.50	13.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Meier a/c/g		13.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert g/c		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse g/c	10.50	14.50
Café Gourmand – ein Kaffee nach Wunsch mit kleinen, hausgemachten Süßigkeiten		16.50