

Speisekarte – gültig bis 16. März 2025

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787

Menüvorschläge für Ihren Event auf Seite 5/6

Suppen

Rieslingcrèmesuppe Aklin, Chutney von Pflaumen und Preiselbeeren a/g/ 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 c/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, Senffrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettich Tatar
/d/g/m / 29.50 / *

Elsässer Entenleber gebraten, Lebkuchenchips, Apfelragout mit Vanille, Glühweinsauce a/c / 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, Senffrucht- 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 – Variation von Kürbis, winterlichem 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

Aklin Fleisch- Klassiker

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

Zuger Kalbsteak vom Grill, Safran Risotto, Honig- Cognac Rahmsauce, Marktgemüse g/o / ½ 47.50 / 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, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse g/m/o / ½ 48.50 / 56.50
(nicht für Gruppen)

„Tournedos Rossini“

Rindsfilet 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

Wir grillieren unser erstklassiges Rindsfleisch 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 Winter Specials !

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

Lachsfilet (Sea) gebraten, Sauerkraut, Salzkartoffeln, Senfsauce c/d/g/m / 38.50

Hackbraten vom Rind & Kalb, Marktgemüse, Nudeln, Cremini- Pilzrahmsauce a/c/v/g/m / 33.50

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

Maispoulardenbrust (CH) im Ofen gedünstet, Honig- Ingwersauce, Risotto mit Broccoli a/c/g / 38.50

Siedfleisch dünn geschnitten, serviert mit Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse 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, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“,
Hummer Ravioli, köstliches Surf&Turf, gefolgt von einem erfrischenden Sorbet mit Früchten
130.00

Marktmenu

Amuse Bouche Aklin - kleine kulinarische Überraschung

...

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

Italienisches Dressing a/c/g

...

Rieslingcrèmesuppe Aklin, Chutney von Pflaumen und Preiselbeeren a/g

...

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

oder

Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Spinat, gemischter Wildreis d/g/o

...

Auf Wunsch – Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtes Fruchtebrot, Chutney und Nüssen
g/m

...

Zimtparfait mit Lebkuchen- Apfelsauce, Apfel- Vanille Ragout g/c

85.00 + 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 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 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 / 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

Wir kaufen frisch für Sie ein. Bitte bestellen Sie Ihr Menu 7 Tage im Voraus. Bitte ein Menu pro Gesellschaft. Danke.

<p>Winter 1</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Rieslingcrèmesuppe Aklin, Chutney von Pflaumen und Preiselbeeren ... Kleiner Blattsalat mit getrockneten Beeren, zweifarbigen Karotten und Randen - italienisches Hausdressing ... Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen) Oder Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“ ... Käse auf Wunsch Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtem Fruchtebrot, Chutney und Nüssen ... Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 86 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 74 Mit Käse + Fr. 15.50</p>	<p>Winter 2</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettich Tatar ... Kleiner Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, italienisches Hausdressing ... Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse Oder Vegan – Variation von Kürbis, winterlichem Gemüse, Spinat, geräuchertem Tofu, Karottensauce ... Käse auf Wunsch Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtem Fruchtebrot, Chutney und Nüssen ... Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 90 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 74 Mit Käse + Fr. 15.50</p>
<p>Winter 3</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Kürbischutney mit Zimt, Zitronenchips ... Kleiner Blattsalat mit getrockneten Beeren, zweifarbigen Karotten und Randen - italienisches Hausdressing ... Zuger Kalbsteak vom Grill, Safran Risotto, Honig- Cognac Rahmsauce, Marktgemüse Oder Vegan – Vegan – Variation von Kürbis, winterlichem Gemüse, Spinat, geräuchertem Tofu, Karottensauce ... Käse auf Wunsch Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtem Fruchtebrot, Chutney und Nüssen ... Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 90 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 70 Mit Käse + Fr. 15.50</p>	<p>Winter 4</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung ... Rieslingcrèmesuppe Aklin, Chutney von Pflaumen und Preiselbeeren ... Kleiner Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, italienisches Hausdressing ... „Tournedos Rossini“ Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse Oder Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“ ... Käse auf Wunsch Käsevariation von drei verschiedenen Sorten, hausgemachtem Fruchtebrot, Chutney und Nüssen ... Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 100 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 80 Mit Käse + Fr. 15.50</p>

Notizen:

Dessert

1/2

1/1

Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout g/c	10.50	14.50
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
Marsala Sabayon mit Vanille Glace und schwarzer Schokolade		18.50