

Speisekarte - Sommer 2025

Gültig ab 28. April – 14. September 2025

Menuvorschläge für Ihren Events – Seite 6/7

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787

Suppen

Ratatouillesuppe, Tomaten- Thymian Komfit, Sauerrahm / 17.50 /g / Glutenfrei

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Datteltomate, Apfelkapern und Hummerstück g/b/o / 22.50

Alle Suppen sind glutenfrei

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit Melonen, Dattel Tomaten, Gurken, Hüttenkäse und frische Pfefferminze g/p

Italienische /m – oder französische Sauce /g nach Ihrer Wahl 19.50

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

Tatar von getrockneten Tomaten, Zitrusfrüchte m/d / 29.50

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

Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken c/g/t/ 21.50

Elsässer Entenleber gebraten, Ratatouillegemüse, Honig- Thymiansauce, Peperoni Coulis 39.50

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 Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Elsässer

Entenleber gebraten, Ratatouillesüppchen, Hummer lauwarm, Tatar von getrockneten Tomaten, Senffrucht-

Dillsauce, Toast a/b/d/g/o/m / 46.50

Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

Vegan – Weizennudeln mit sommerlichem Gemüse Potpourri, Soja, Tomatensauce a/f ½ 25.50 / 33.50

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

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) g / 150gr. 18.50 / 250gr. 26.50

Aklin 2025 Sommer Specials !

Vegetarisch – Sommersalat mit Tomatencarpaccio; Melonen, getoastetes Hausbrot mit Hüttenkäse, Kräuterbutter, Basilikum und Akazienhonig (laktosefrei) / Italienische /m – oder französische Sauce /g nach Ihrer Wahl a/g / **28.50**

Lachsfilet (Sco) gebraten, Orangen- Pfeffersauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse d/g/y **38.50**

Rinds- & Kalbshackbraten Aklin, Marktgemüse, Nudeln, Cremini- Pilzrahmsauce a/c/g/i/m **36.50**

CH Entrecôte Black Angus (200gr.) vom Grill; Café de Paris, Pommes Frites, Spinat c/m/g/p **56.50**

Maispouardenbrust (F) im Ofen gedünstet, gefüllt mit Datteltomaten und Grana Padano Käse, Rosmarinbutter, Basilikum Risotto, Zucchetti a/c/g / **39.50**

Aklin Fleisch- Klassiker

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, Zitronensauce, Basilikum Risotto, 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 vom Mittelstück

serviert mit Sauce Bearnaise, Sommergemüse, (1. Service), Pommes Frites, (2. Service) Basilikum Risotto c/g/o (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person / **79.50**

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 / 8.50

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüfföl, Trüffelsalz)
+ 12.50 anstelle herkömmlicher Beilage

Fisch aus See & Meer

Filets vom See Saibling; « à la Grenobloise », braune Butter mit Kräuter, 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, Ratatouille Gemüse, Tomaten- Safransauce 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 Hummeragout, 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 **67.50 / 75.50**

Hummer Menu

Offene Ravioli mit Hummer, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“, köstliches Surf&Turf, leichtes Früchtesorbet / **130.00**

Aklin Menu

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

...

Filet Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Ratatouille Gemüse, Tomaten- Safransauce d/g

...

„Tourmedos Rossini“

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

...

Käse auf Wunsch

Käsevariation Aklin 3 Sorten, serviert mit hausgemachtem Fruchtbrot, Chutney, Nüssen c/a

...

Kleine Dessertvariation „Gourmand Style“

119.00+ 15.50 mit Käse

Marktmenu

Blattsalat mit Melonen, Dattel Tomaten, Gurken, Hüttenkäse und frische Pfefferminze *g/p*
Italienisches Dressing *a/c/g*

...

Ratatouillesuppe, Tomaten- Thymian Komfit, Sauerrahm

...

Maispouardenbrust ^(F) im Ofen gedünstet, gefüllt mit Datteltomaten und Grana Padano Käse,
Rosmarinbutter, Basilikum Risotto, Zucchetti *a/c/g*

oder

Lachsfilet ^(Sc0) gebraten, Orangen- Pfeffersauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse *d/g/y*

...

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

...

Kleine Dessertvariation „Gourmand Style“

88.00 + 15.50 mit Käse

Menubestellung bis 12.30h / 20.30h

Dessert

Gratinierte **Zitronencreme** /g/c / 13.50

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 carameliert c/g / 10.50

Variation von heller und dunkler **Schokoladenmousse**, Vanillesauce g/c/o / ½ 11.50 / 15.50

Marsala **Sabayon** mit Vanille Glace und Schokolade ½ 15.50 / 18.50

Marsala Sabayone with vanilla ice cream and chocolate

Käsevariation Aklin mit hausgemachtem Fruchtbrot, Chutney, Nüssen ½ 15.50 / 24.50

Cheese variation Aklin with homemade fruitbread, chutney, fruits

Glace – Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere / g/e / 5.00/Kugel

Sorbet – fragen Sie nach unserem Angebot / c / 5.00/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.

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

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 Zyturm Zug, Walker und Rossdeutsch AG, seit 1999

| | |
|---|---|
| <p>Sommer 1</p> <p>Ratatouillesuppe, Tomaten- Thymian Komfit, Sauerrahm ...</p> <p>Kleiner Sommersalat, Italienische Hausdressing ...</p> <p>Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Risotto mit getrockneten Tomaten, Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o Oder Vegetarisch - Nudeln mit Umbria Sommertrüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“ ...</p> <p>Käse auf Wunsch Käsevariation Aklin 3 Sorten, serviert mit hausgemachtem Früchtebrot, Chutney, Nüssen c/a ...</p> <p>Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 87 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 67 Mit Käse + Fr. 15.50</p> | <p>Sommer 2</p> <p>Schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Tatar von getrockneten Tomaten, Zitrusfrüchte ...</p> <p>Kleiner Sommersalat, Italienische Hausdressing ...</p> <p>Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse g/o oder Vegan – Weizennudeln mit sommerlichem Gemüse Potpourri, Soja, Tomatensauce a/f ...</p> <p>Käse auf Wunsch Käsevariation Aklin 3 Sorten, serviert mit hausgemachtem Früchtebrot, Chutney, Nüssen c/a ...</p> <p>Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 87 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 77 Mit Käse + Fr. 15.50</p> |
| <p>Sommer 3</p> <p>Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Datteltomate, Apfelkapern und Hummerstück ...</p> <p>Kleiner Sommersalat, Italienische Hausdressing ...</p> <p>Zuger Kalbsteak, Zitronensauce, Basilikum Risotto, Marktgemüse Oder Vegetarisch – Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“ ...</p> <p>Käse auf Wunsch Käsevariation Aklin 3 Sorten, serviert mit hausgemachtem Früchtebrot, Chutney, Nüssen c/a ...</p> <p>Dessert Gourmand Style</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 95 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 75 Mit Käse + Fr. 15.50</p> | <p>Sommer 4</p> <p>Schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Tatar von getrockneten Tomaten, Zitrusfrüchte ...</p> <p>Kleine Ratatouillesuppe, Tomaten- Thymian Komfit, Sauerrahm ...</p> <p>„Tournedos Rossini“ Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse Oder Vegan – Weizennudeln mit sommerlichem Gemüse Potpourri, Soja, Tomatensauce a/f ...</p> <p>Käse auf Wunsch Käsevariation Aklin 3 Sorten, serviert mit hausgemachtem Früchtebrot, Chutney, Nüssen c/a ...</p> <p>Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p> <hr/> <p>Menupreis Fr. 119 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 83 Mit Käse + Fr. 15.50</p> |

Änderungen bleiben vorbehalten.

Speisedeklaration:

Speisedeklaration:

Schweiz

Kalbfleisch,

Forellen und Saibling - Spielhofer Fischzucht Niederwil

Schnecken Vallorbe Suisse

Wachtel - La Carcaillouse Kanton Fribourg

Gemüse - Boog Hünenberg

Frankreich

Entenleber, Dorade Royal, Hummer, übrige

Meerfische, - Bianchi Comestibles

USA

Rindsfilet - Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Italia

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.

Backwaren:

Jägerbrot

Weizenmehl, Sesam, Dinkelmehl, Gerstenmalz geröstet, Haferflocken, Roggenflocken, Roggenschrot, Kürbiskernen, Sonnenblumenkernen, Meersalz, Leinsamen, Weizensauerteig getrocknet, Wasser Spezialmehle mit Weizenmehl, Weizeneiweiss, Backhefe,
Allergene: Gluten, Sesam Soja

Bio Meisbrot - Glutenfrei

Wasser, Maisstärke, Reinsnaturauerteig, Reismehl, Hirseflocken, Sonnenblumenöl, Flohsamenschalen, Erbsenprotein, Meersalz, Apfelessig, Hefe, Dextrose, Quarkernmehl, Xanthan, Gewürze, Zitronenextrakt
Kann Spuren von Sesamsamen, Soja, Lupine und Ei enthalten.

Kaffee Guetzi Aklin

Eier, Zucker, Mandeln, Haselnüsse, Butter, Weizenmehl, Schokolade

Kirschtorte

Wasser, Zucker, Zuger Kirsch AOP, Margarine, pfl. Fette und Öle, Kokos, Raps und Palm) Eiweiß, Eier, Butter, Weizenweissmehl, Milch, Molkenpulver, Kartoffelstärke, Eigelb, Mandeln, Haselnüsse, Glucose, Emulgator, Orangenaroma, Randensaft, Salz, Backtriebmittel
Kann Spuren von Baumnuss, Erdnuss, Macadamianuss, Pistazien, Sesam, Soja enthalten

Toastbrot

Weizenweissmehl, Milch, Butter, Eier, Zucker, Malz Wasser Hefe, Salz
