

## Speisekarte - Frühling 2026

Gültig ab 16. März – 26. April 2026

Menuvorschläge für Ihren Events – Seite 6/7

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787

---

### Suppen

Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, Mandel- Hummus mit Pistazie / Gluten- und laktosefrei / 17.50

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Wild- Spargelragout, Apfelkaper, Hummerstück b/g/o / 22.50

Alle Suppen sind glutenfrei

### Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit Radieschen, roher Spargel, Frühlingsgemüse

Italienische – oder französische Sauce nach Ihrer Wahl g/m/c/ 18.50

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Radieschen, Meerrettichschaum d/m/g/ 29.50

Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken c/g/r/ 20.50

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr. Greater Omaha Nebraska Beef) b/c/a/o/g / 29.50

Offene Ravioli mit Hummer, Frühlingsgemüse, Portwein Beurre Blanc b/a/c/g/ 39.50

„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen, lauwarmer Hummer, Spargelsüppchen, Senffrucht- Dillsauce, Meerrettichschaum, Radieschen, Toast d/a/b/g/m/o / 46.50

Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

### Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

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

Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz

Risotto mit Spargel und Frühlingsgemüse a/c/g 28.50

Duo von grünem und weissem Spargel, Salzkartoffeln,

Sauce Hollandaise traditionell oder Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei) g/c/ ½ 27.50 / 35.50

Auf Wunsch mit Jamon Serrano als Beilage 120gr. / 12.00

Trüffel- Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) /g /180gr. 18.00 / 260gr. 26.00

Beilagenportion 12.00

## Aklin Fleisch- Klassiker

Aklin's Hackbraten (Rind-/Kalbfleisch), Marktgemüse, Nudeln, Cremini- Pilzrahmsauce a/c/g/m/i **38.50**

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

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

Zuger Kalbsteak vom Grill, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln c/g/ ½ **51.50 / 59.50**

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

Rindsfiletspitzen sautiert, körnige Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse m/g / ½ **48.50 / 56.50** (nicht für Gruppen geeignet)

„Tournedos Rossini“ (Greater Omaha/Nebraska Beef)

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse /g/ ½ **61.50 / 69.50**

Châteaubriand vom Mittelstück (Greater Omaha/Nebraska Beef)

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

**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 Stärkebeilagen und/oder Marktgemüse nach Wunsch – Portion / 8.50**

## Fisch aus See & Meer

Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spargelbeet, Portwein Beurre Blanc  
d/g / ½ **41.50 / 49.50**

oder

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

Filets Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse, Orangen- Pfeffersauce  
g/d/o / ½ **41.50 / 49.50**

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

# Aklin's Hummer Spezialitäten

Offene Ravioli mit Hummer, Frühlingsgemüse, Spargel, Portwein Beurre Blanc *b/a/c/g / ½* **61.50 / 69.50**

„Hummernudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse *b/g/o/c / ½* **61.50 / 69.50**

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

„Surf & Turf“, Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem Rindsfilet (Greater Omaha/Nebraska Beef) körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse *b/g/o/m/o / ½* **67.50 / 75.50**

**Hummer Menu** – Amuse Bouche, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“, Hummer Ravioli, köstliches Surf&Turf, gefolgt von einem saisonalen Sorbet *b/g/o /* **135.00**

## Marktmenu

Amuse Bouche Aklin – kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit Radieschen, roher Spargel, Frühlingsgemüse

Italienisches Dressing *a/c/g*

...

Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, geräuchertes Mandel- Hummus mit Pistazie

...

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Spargel Risotto, Trüffelsauce

(ohne Knochen) *g/o /*

oder

Schottisches Lachsfilet gebraten, serviert mit Kräuterrahmsauce, Spinat- Risotto

...

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

*g/m*

...

Kleine Dessertvariation „Gourmand Style“

**88.00 + 15.50 mit Käse**

# Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Radieschen, Apfel- Meerrettichschaum *d/m*

...

Offene Ravioli mit Hummer, Frühlingsgemüse, Portwein Beurre Blanc *b/a/c/g*

...

„Tournedos Rossini“

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

...

Käse auf Wunsch

Käsevariation Aklin - 3 Sorten, serviert mit hausgemachtem Fruchtebrot, Chutney, Nüssen *c/a*

...

Kleine Dessertvariation „Gourmand Style“

119.00 + 15.50 mit Käse

## Menu Degustation

7 köstliche Kreationen von Olivier Rossdeutsch und seinem Team,  
kreativ und saisonal für Sie komponiert – lassen Sie sich überraschen. / 148.00

Menüs 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 Niederwil

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

## Desserts

<b>Eiskaffee „Aklin“</b> (auf Wunsch mit Zugerkirsch + Fr. 4.00)	9.50	13.50
Zuger <b>Kirschtorte</b> „Piccolet“ Rezept Confiserie Albert Meier		13.50
<b>Crema Catalana</b> mit Rohrzucker fein caramelisiert		10.50
Variation von heller und dunkler <b>Schokoladenmousse</b>	11.50	15.50
Marsala <b>Sabayon</b> mit Vanilleglace und Schokolade	14.50	18.50
<b>Käseteller</b> Aklin mit hausgemachtem Fruchtebrot, Chutney, Nüssen ½ Portion 3 Käse / Ganze Portion 5 Käse	15.50	24.50
<b>Glace</b> – Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere, Haselnuss / g/e / 4.00/Kugel		
<b>Sorbet</b> – Himbeeren, Mango, Limetten / c / 4.00/Kugel		

# 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 Inhaber 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 / Dienstag bis Freitag: 11.30h-14.30h / 18.00h-23.00h. Montag und 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><b>Frühling 1</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, geräuchertes Mandel-Hummus mit Pistazie</p> <p>...</p> <p>Kleiner Frühlingssalat mit italienischer Sauce</p> <p>...</p> <p>Aklin's Rinds- &amp; Kalbshackbraten, Marktgemüse, Nudeln, Cremini- Pilzrahmsauce</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Duo von grünem und weissem Spargel, Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei)</p> <p>...</p> <p><b>Käse auf Wunsch</b></p> <p>Käsevariation Aklin mit 3 Sorten, hausgemachten Fruchtebrot, Chutney, Nüsse</p> <p>...</p> <p>Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert</p>	<p><b>Frühling 2</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce, Radieschen, Apfel- Meerrettichschaum</p> <p>...</p> <p>Kleiner Frühlingssalat mit italienischer Sauce</p> <p>...</p> <p>Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Risotto mit Spargel und Frühlingsgemüse</p> <p>...</p> <p><b>Käse auf Wunsch</b></p> <p>Käsevariation Aklin mit 3 Sorten, hausgemachten Fruchtebrot, Chutney, Nüsse</p> <p>...</p> <p>Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</p>
<p>Menupreis Fr. 74.00 Mit Käse + Fr. 15.50</p>	<p>Menupreis Fr. 86.00 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 76.00 Mit Käse + Fr. 15.50</p>
<p><b>Frühling 3</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Wild- Spargelragout, Apfelkaper, Hummerstück</p> <p>...</p> <p>Kleiner Frühlingssalat mit italienischer Sauce</p> <p>...</p> <p>Zuger Kalbsteak vom Grill, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Bratkartoffeln</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse <small>Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz</small></p> <p>...</p> <p><b>Käse auf Wunsch</b></p> <p>Käsevariation Aklin mit 3 Sorten, hausgemachten Fruchtebrot, Chutney, Nüsse</p> <p>...</p> <p>Eiskaffee „Aklin“ mit Zuger Kirsch</p>	<p><b>Frühling 4</b></p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Blattsalat mit Radieschen, roher Spargel, Frühlingsgemüse Französisches Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Wild-Spargelragout, Apfelkaper, Hummerstück</p> <p>...</p> <p>CH Entrecôte Black Angus (200gr.) vom Grill, Café de Paris, Pommes Frites, Spinat</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse <small>Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz</small></p> <p>...</p> <p><b>Käse auf Wunsch</b></p> <p>Käsevariation Aklin mit 3 Sorten, hausgemachten Fruchtebrot, Chutney, Nüsse</p> <p>...</p> <p>Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert</p>
<p>Menupreis Fr. 96.00 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 76.00 Mit Käse + Fr. 15.50</p>	<p>Menupreis Fr. 96.00 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 71.00 Mit Käse + Fr. 15.50</p>