Aklin
SEIT 1787

Speisekarte - Winter 2026/2027
Gültig ab 3. November 2026 – März 2027

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787
Unser Lokal ist ab 10. November wieder winterlich – festlich geschmückt.

Suppen

Rieslingcrèmesuppe Aklin, Beluga Linsen, Gemüse, Brotcroûtons a/g/i/ 17.50

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Safranzwiebeln b/g/o / 23.50

*** 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, Brotcroûtons a/c/g / 19.50
Italienische /m – oder französische /c/g Sauce nach Ihrer Wahl

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce,
Randen- Tatar, Meerrettichschaum a/d/g/m / 29.50 / *

Elsässer Entenleber gebraten, Kürbisgemüse, Apfelragout, Rotwein- Orangenreduktion mit Zimt / 39.50

Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken c/g/r / 21.50

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, marinierte schottische Wildlachsstreifen,
Hummer, Randen-Tatar, Meerrettichschaum, 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 – Hausgemachter Gemüsehackbraten mit Linsen und Kreuzkümmel, Spinatsauce, Gemüse Potpourri
/f/i/ 30.50

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse
(Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz) 150gr. 18.50 / 250gr. 28.50
+ 12.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Aklin Fleisch- Klassiker

Hackbraten Aklin vom Rind & Kalb, Marktgemüse, Nudeln, Cremini Pilz- Rahmsauce a/c/g/m/i / 38.50

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

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 / 79.50
(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

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

Hummernudeln 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 Dessertvariation „Gourmand“
130.00

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce,
Randen- Tatar, Meerrettichschaum a/d/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 Früchtebrot, Chutney und Nüssen
a/g

...

Dessertvariation „Gourmand“

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

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

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 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.

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.

Menuvorschläge für Gruppen / bis 7 Tage vor Anlass vorbestellen. Herzlichen Dank.
Wählen Sie ein Menu für Ihre Gruppe.

Winter 1

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

…

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“
mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Safranzwiebeln

…

Kleiner Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcrôutons, italienisches Hausdressing

…

Zuger Kalbsteak vom Grill, Safran Risotto, Honig- Cognac Rahmsauce, Marktgemüse
Oder
Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel
(Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz)

…

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

…

Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert

Menupreis Fr. 90.00 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 75.00
Mit Käse + Fr. 15.50

Winter 2

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

…

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

…

Kleiner Wintersalat mit italienischem Hausdressing

…

Maispoulardenbrust im Ofen gedünstet, Honig- Ingwersauce, Risotto mit Broccoli
Oder
Vegetarisch – Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel
(Umbria Trüffel, getrüffeltes Olivenöl, Trüffelsalz)

…

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

…

Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout

Menupreis Fr. 86.00
Mit Käse + Fr. 15.50

Winter 3

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

…

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“
mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Safranzwiebeln

…

Kleiner Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcrôutons, italienisches Hausdressing

…

Rindsfilet vom Grill, Sauce Bearnaise, Pommes Frites, Marktgemüse
Oder
Vegan – Hausgemachter Gemüsehackbraten mit Linsen und Kreuzkümmel, Spinatsauce, Gemüse Potpourri

…

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

…

Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse

Menupreis Fr. 100.00 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 80.00
Mit Käse + Fr. 15.50

Menu mit 3 Gängen – Preise gemäss Speisekarte.

Die Speisen von Winter 1-3 können nach Ihrem Wunsch ausgetauscht werden. Wir offerieren gerne Ihren Selection.

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

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.

Speisedeklaration:

Schweiz
Kalbfleisch, Innereien, Schweinefleisch – Schweiz Metzgerei Rogenmoser Baar
Saibling - Spielhofer Fischzucht Niderwil
Schnecken Vallorbe Suisse
Wachtel – La Carcailleuse 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