Aklin

SEIT 1787

Herbst - Specials / Autumn – Specials

Mittags mit Gemüsecrèmesuppe oder Salat

Lunch Time with vegetable cream soup or salad

Abends mit Amuse Bouche – Dinner with Amuse Bouche

---

1 / Geschnetzelte **Kalbsleber Aklin,** serviert an Portweinsauce, Rösti, Broccoli g / **42.50**

Sliced liver of veal Aklin, served on a Port wine sauce, Rösti, broccoli

2 / Schweizer Schweinsteak grilliert, Gin Rahmsauce, Spätzli, Rotkraut g/c/ **39.50**

Swiss steak of pork, Gin cream sauce, spaetzle dumplings, red cabbage

3 / Lachsfilet (Sco) gebraten, Sauerkrautbeet, Salzkartoffeln, Weisswein- Kräutersauce d/g **39.50**

Grilled Filet of Scottish salmon, sauerkraut, boiled potatoes, white wine- herb sauce

4 / CH **Entrecôte** Black Angus (200gr.) vom Grill, rassige Pfeffersauce, Pommes Frites, Marktgemüse g/m/c / **56.50**

CH Entrecôte Black Angus (200gr.) from the Grill, spicy sauce of black pepper, French fries, market vegetables

5 / Maispoulardenbrust, Kürbis Risotto, Rosenkohl, Senfsauce **39.50** g/m

Corn fed chicken breast, pumpkin Risotto, Brussels sprouts, mustard sauce

Alle Preise in CHF inkl. 8.1% Mehrwertsteuer / Alle Gerichte werden von unserer Brigade hausgemacht für Sie zubereitet. Bon Appetite!