

## Suppen

Ratatouillecrèmesuppe mit getrockneten Tomaten und Oliven	14.80
Ingwercrèmesuppe mit gerösteten Pinienkernen und Orangenfilets	14.80
Hummercrèmesuppe mit Cognac	17.80

## Salate & kleine Köstlichkeiten

Blattsalat mit frischen Sprossen; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	13.80
Roher Gemüsesalat angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	15.80
Tomatensalat mit frischem Rucola und gehobelten Parmesanstreifen an italienischer Haussauce	18.80
Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs mariniert mit Orangen und Dill, Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet	23.80
Lammcarpaccio mit Tomaten- Mille Feuille, beträufelt mit Trüffel- Vinaigrette	26.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80 gr. frisches US Filet)	29.80
Riesencrevetten & St. Jakobsmuscheln im Olivenöl grilliert, Zwiebelkonfit, Limetten- und Basilikumsauce	33.80
Hummersalat lauwarm serviert mit einem Mango- Papaya Tatar und bitter-süßen Orangen Vinaigrette	30.80
Hummercocktail sommerlich angerichtet mit Eisbergsalat, Orangen- und Tomatenfilets	30.80
Feiner Serrano Schinken (Jamón Serrano – España) dünn aufgeschnitten, garniert - 80gr. oder 150gr.	25.-- 38.--

## Vegetarische Kreationen

	Halbe Portion	Ganze Portion
Sommergemüse grilliert, mit lauwarmem Ziegenkäse und Thymian- Honigsauce	23.80	30.80
Zucchettiblüten gefüllt mit Sommergemüse an Tomatenschaum	22.80	29.80
Kartoffel- Gnocchi Akin goldgelb gebraten, Sommertrüffel und Parmesanscheibchen	25.80	33.80
Nudeln mit Dörrtomaten, schwarzen Oliven und Basilikumsauce	22.80	29.80

## Maine- Hummer

	Halbe Portion	Ganze Portion
„Nudeln à l'homard“, serviert mit Hummerragout und Hummersauce, Sommergemüse	29.80	36.80
Maine- Hummer, <u>(ohne Schale)</u> , serviert mit Sauce „Hollandaise“ und Kräuterbutter, mit gemischtem Wildreis und Marktgemüse	33.80	67.--
„Surf & Turf“, halber Maine- Hummer <u>(ohne Schale)</u> , serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, an körniger Senfsauce und Kräuterbutter, Marktgemüse und gemischter Wildreis	57.80	71.80

Restaurant Akin für Felsenkeller: ab 18.00h-21.30h / Dienstag bis Samstag

## Fleisch

	Halbe Portion	Ganze Portion
Zarte Kalbsleberli serviert mit Rösti und saisonalem Gemüsebouquet	33.80	41.80
Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti an Champignon- Rahmsauce und saisonalem Gemüsebouquet	34.80	44.80
Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, dazu Kräuterrisotto, Marktgemüse	43.80	57.80
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert auf Ratatouille, gemischter Wildreis, Jus von Honig & Ingwer	45.80	60.80
Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber, Dörrtomaten- Risotto und Sauce von Perigord Trüffel	36.80	48.80
Lammrückenfilets grilliert mit einer Kräuterkruste, Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln und Jus von Estragon	39.80	49.80
Rindsfiletspitzen sautiert und angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis und Sommergemüse	35.80	47.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (160gr. frisches US Filet)	29.80	49.80
Rindsfilet zart gebraten mit einer Zitronen- Pfefferkruste, grilliertes Gemüse, Bratkartoffeln, dazu Portweinsauce	53.80	65.80
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und Sommergemüse, Bratkartoffeln (1. Service) und Camargue Reis (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person		73.80
Feine Kutteln serviert mit Marktgemüse an einer feinen Tomatensauce; mit Kartoffeln und Parmesan	23.80	32.80
Kalbskopf serviert mit Marktgemüse, Salzkartoffeln und einer Kräutervinaigrette à Part	23.80	32.80
Siedfleisch dünn geschnitten, an sommerlichem Salatbouquet und Sauce Vinaigrette	20.80	29.80
Milkenpastetli serviert mit Pilzragout und feinem Gemüse	25.80	34.80
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, angerichtet auf Marktgemüse und Salzkartoffeln	23.80	32.80

## Fisch

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom Seesaibling (Rötel); im Olivenöl gebraten „Grenobloise“ mit Zitronen- und Kapern, dazu Marktgemüse oder „Zuger Art“ gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, dazu Marktgemüse	36.80	46.80
Felchenfilets „Zuger Art“, klassisch gedämpft an Weisswein- Kräutersauce mit feinem Marktgemüse	33.80	44.80
Zuger Eglifilets „meunière“ gebraten, serviert mit Mandelbutter und Marktgemüse	34.80	45.80
Zuger Eglifilets knusprig gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Remoulade, Marktgemüse	35.50	46.50
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im Olivenöl gebraten, Thymian- Honigsauce und Sommergemüse	37.80	48.80
Filets vom Steinbutt (Turbot) sautiert, auf sommerlichem Paprikagemüse, Pinien-Kerne und Sauce Bouillabaisse	37.80	48.80
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer und Riesencrevetten, serviert auf Tomatenkonfit aromatisiert mit Thymian und Hummersauce	42.80	55.80

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

Restaurant Aklin für Felsenkeller: ab 18.00h-21.30h / Dienstag bis Samstag

## Zuger Fischmenu

Amuse Bouche Aklin

...

Kleines Süsswasser- Fischsüppchen „Aklin“ verfeinert mit Pernod  
angerichtet im Safransud mit knackigem Gemüse und Knoblauchbrötchen à Part

...

Zuger Eglifilets; fein im kaltgepressten Olivenöl gebraten,  
dazu etwas Zitrone, Ratatouillebeet und Salzkartoffeln

...

Zuger Seesaibling „Rötel“ „Zuger Art“,  
gedämpft und serviert an Weisswein- Kräutersauce mit Gemüsebouquet und feinem Basmati Reis

...

Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und deren Sauce vollendet

87.<sup>80</sup>

## Markt Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Tomatensalat mit frischem Rucola und gehobelten Parmesanstreifen an italienischer Haussauce

...

Zucchettiblüten gefüllt mit Sommergemüse an Tomatenschaum

...

Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel, Hummer  
und Riesencrevetten, serviert auf Tomatenkonfit aromatisiert mit Thymian und Hummersauce, Wildreis  
oder

„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert auf Ratatouille, gemischter Wildreis, Jus von Honig & Ingwer

...

Salat von Mango und Erdbeeren serviert mit Ingwerglace, Caramelblätterteig – dazu schwarze Schokolade

89.<sup>80</sup>

## Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Lammcarpaccio mit Tomaten- Mille Feuille, beträufelt mit Trüffel- Vinaigrette

...

Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs mariniert mit Orangen und Dill, Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet

...

Filet vom Kalb „Zytturm“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Kirschen, dazu Kräuterisotto, Marktgemüse

...

Variation von hausgemachten Sorbets, dekoriert mit frischen Früchten

94.<sup>80</sup>

# Hummer Menu

Amuse Bouche gefolgt von einer herrlichen Hummersuppe, Hummersalat, Surf & Turf und einer leichten Sorbetvariation 99.80

## Desserts

Gratinierte Zitronencreme <i>Gratinated Lemon cream</i>		14.50
Zuger Kirschtorte (Confiseur Albert Meier Zug) <i>Kirsch Cake „Zug“</i>		12.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert <i>Crema Catalana burnt with brown sugar</i>		14.50
Salat von Mango und Erdbeeren serviert mit Ingwerglace & Caramelblätterteig, schwarze Schokolade <i>Salad of Mango and strawberry, ginger ice cream and caramel puff pastry</i>	12.50	16.50
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.00) <i>Ice coffee „Aklin“ style / with Zuger Kirsch + Fr. 4</i>	8.50	12.50
Duo von dunklem und weissem Schokoladenmousse <i>Duet of white and brown chocolate mousse</i>	10.50	14.50
Variation von leichten Früchtesorbets und Früchten <i>Variation of sherbet with fresh fruits</i>	12.50	16.50
Sabayon von Mango serviert mit Vanille Glace und Schokolade <i>Sabayon of mango with vanilla ice cream and chocolate</i>	13.50	17.50
Feine Sommerbeeren serviert mit Yoghurt und Pfefferminze <i>Summer berries served with yoghurt and mint</i>	11.50	15.50
Lauwarme Sommerbeeren mit Vanille Glace <i>Lukewarm summer berries served with vanilla ice cream</i>	14.50	18.50
Dessertteller „Aklin“ <i>Dessertplate „Aklin“</i>		22.50

---

## KÄSE – CHEESE

3 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte	15.50
4 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte	18.50
5 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte	22.50
6 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte	26.50

---

Liebe Gäste,

wir achten auf saisonale, erstklassige Qualität – hier unsere **Speisedeclaration**.

### Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel

alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zyturm

Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug

Stüsswasserfische

### Frankreich

Schnecken, Wachtel – La Carcailleuse

Gänseleber, Seezunge, Seewolf, übrige Meerfische – Bianchi Comestibles

### Australien

Lamm – Metzgerei Aklin

### USA

Rindfleisch – Metzgerei Aklin

(Kann mit Hormonen als Leistungsförderer, mit Antibiotika und /oder anderen Leistungsförderern erzeugt worden sein).

Hummer – Bianchi Comestibles

### Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

Restaurant Aklin für Felsenkeller: ab 18.00h-21.30h / Dienstag bis Samstag