

## Suppen

Spargelcrèmesuppe serviert mit einem Spargelkräpfchen	14.80
Brennesselcrèmesuppe serviert mit frischem Ziegenkäse und Speckchips	15.80
Hummercrèmesuppe verfeinert mit Cognac	17.80

## Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit frischen Sprossen; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	13.80
Gemischter Gemüsesalat (roh), angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	15.80
Lachsstreifen vom schottischen Wildlachs, mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce & rohem Spargelsalat	23.80
Rindscarpaccio mit gehobelten Parmesanscheiben, Frühlings-Salatbouquet an Trüffelvinaigrette	26.80
Schnecken nach „Elsässer Art“ 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken	17.80
Tatar vom Rindfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80 gr. frisches US Beef Filet)	29.80
Grillierte Riesencrevetten & Jakobsmuscheln, serviert auf Portwein-Zwiebel Konfit, Limetten und Kressesauce	33.80
Hummersalat lauwarm serviert auf einem Gemüsebeet, Walnuss- Honig- Schalottenvinaigrette, Salatbouquet	32.80
Vorspeisenvariation; marinierte, schottische Wildlachsstreifen, Rindscarpaccio, Hummersalat, Duo von Apfel- Spargelsalat	35.80

## Vegetarische Köstlichkeiten

Kartoffel- Gnocchi Akin, goldgelb gebraten, angerichtet auf Spargelragout und Frühlingsgemüse serviert mit feinen Parmesanscheibchen	25.80	33.80
Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord- Trüffel, Marktgemüse und Trüffelrahmsauce	25.80	33.80
Risotto mit Cavaillon- und grünen Spargelstücken, serviert mit feinen Parmesanscheibchen	22.80	30.80
Spargelduett von Cavaillon- und grünem Spargel serviert mit Sauce Hollandaise oder mit Parmesan überbacken „Milanaise“, dazu Salzkartoffeln	25.80	33.80

## Maine- Hummer

Maine- Hummer, <u>(ohne Schale)</u> , serviert mit Sauce „Hollandaise“ und Kräuterbutter, mit gemischtem Wildreis und Marktgemüse * ganze Portion – 2 Service (2mal ein halber Hummer)	33.80	67.--*
„Surf & Turf“, halber Maine- Hummer <u>(ohne Schale)</u> , serviert mit herrlich zartem US Rindfilet, an körniger Senfsauce und Kräuterbutter, Marktgemüse und gemischtem Wildreis	57.80	71.80
„Nudeln à l'hommard“, serviert mit Hummerragout und Hummersauce, Frühlingsgemüse	34.80	44.80

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

# Fleischgerichte

	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 Spargelrisotto und Gemüse	43.80	57.80
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, umgeben von Spargel und Rhabarber zubereitet im Sud von Vanille und Orangen, dazu ein Jus von Ingwer-Honig, Camargue Reis	45.80	60.80
Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber, angerichtet auf feinem Spargelrisotto, Portweinsauce	36.80	48.80
Lammracks überbacken mit einer Kräuterkruste, Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln, Jus von Bärlauch	39.80	49.80
Rindsfiletspitzen sautiert und angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis und saisonalem Gemüsebouquet	35.80	47.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast <small>(80gr./160gr. frisches US Beef)</small>	29.80	49.80
Butterzartes Rindsfilet serviert mit einem Duo von Pfeffer- und Schalotten- Rotweinsauce, Bratkartoffeln und knackiges Marktgemüse	53.80	65.80
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und knackigem Frühlingsgemüse dazu Rosmarinkartoffeln <small>(1. Service)</small> Pfeffersauce und Spargelrisotto <small>(2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person</small>		73.80

# Traditionelle Aklin Gerichte

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 rassisger Meerrettichsauce; umgeben von Salzkartoffeln und Marktgemüse	25.80	34.80
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

# Aklin- Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Grillierte Riesencrevetten & Jakobsmuscheln, serviert auf Portwein-Zwiebel Konfit, Limetten und Kressesauce

...

Brennesselcrèmesuppe serviert mit frischem Ziegenkäse und Speckchips

...

Im Ofen zubereitete Wachtel gefüllt mit Gänseleber, angerichtet auf feinem Spargelrisotto, Portweinsauce

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und deren Sauce vollendet

89.80

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

## Süss- und Salzwasserfische

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom Seesaibling (Rötel); im Olivenöl gebraten „Grenobloise“ mit Zitronen- und Kapern, dazu Marktgemüse oder nach „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 und Marktgemüse	35.80	46.80
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, serviert auf feinem Spargelbeet und Sauce von Safran	37.80	48.80
Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Ingwersauce, umgeben von Frühlingsgemüse	37.80	48.80
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel und Riesencrevetten, serviert auf Frühlings- Gemüsebeet und Hummersauce	40.80	53.80
<b>Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis, Wildreis, Camarquereis</b>		

## Markt- Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

Gemischter Gemüsesalat (roh), angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat;  
Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl

...

Spargelcrèmesuppe serviert mit einem Spargelkräpfchen

...

Filet vom Steinbutt „Turbot“ grilliert an Ingwersauce, umgeben von Frühlingsgemüse und Wildreis  
oder

Lammracks überbacken mit einer Kräuterkruste, Frühlingsgemüse und Rosmarinkartoffeln, Jus von Bärlauch

...

Süsse Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und dessen Parfait

84.80

## DESSERTS

	Halbe Portion	Ganze Portion
<b>Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Parfait</b> Marinated strawberries and strawberry parfait	11.50	16.50
<b>Eiskaffee „Aklin“</b> Ice coffee „Aklin“ style	8.50	12.50
<b>Zuger Kirschtorte (Albert Meier Zug)</b> Kirsch Cake „Zug“		12.50
<b>Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert</b> Crema Catalana burnt with brown sugar		13.50
<b>Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse</b> Variation of light and dark chocolate mousse	9.50	14.50
<b>Panna Cotta mit feiner Erdbeersauce</b> Panna Cotta with strawberry sauce		14.50
<b>Sorbetvariation mit frischen Früchten</b> Sherbert plate with fresh fruits	11.50	16.50
<b>Orangensabayon mit Grand Marnier und Vanilleglace</b> Sabayon of orange and Grand Marnier Liqueur with Vanilla ice cream	13.50	18.50
<b>Rhabarber- Erdbeergratin mit Vanilleglace</b> Rhubarb- and strawberry gratinated with vanilla ice cream	14.50	17.50
<b>Dessertteller „Aklin“</b> Dessertplate „Aklin“		22.50
<b>KÄSE – CHEESE</b>		
3 Sorten mit hausgemachtem Fruchtebrot, Nüsse, Früchte		15.50
4 Sorten mit hausgemachtem Fruchtebrot, Nüsse, Früchte		18.50
5 Sorten mit hausgemachtem Fruchtebrot, Nüsse, Früchte		22.50
6 Sorten mit hausgemachtem Fruchtebrot, 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

#### **Frankreich**

Schnecken, Wachtel – La Carcailleuse

Gänseleber, Turbot, Seewolf, übrige Meerfische – Bianchi Comestibles

#### **Australien**

Lamm – Metzgerei Aklin

#### **USA**

Rindfleisch – Metzgerei Aklin

Hummer - Bianchi Comestibles

#### **Schottland**

Wildlachs – Bianchi Comestibles

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