

Suppen

Rieslingcrèmesuppe verfeinert mit Morcheln serviert mit einer Rahmhaube	14.80
Sauerkrautsuppe Aklin serviert mit Speckchips	13.80
Gänseleber Pot au Feu, serviert mit Gersten und schwarzem Perigord Trüffel	23.80
Hummercrèmesuppe verfeinert mit Cognac	17.80
Süßwasser- Fischsuppe „Aklin“ verfeinert mit Pernod angerichtet im Safransud mit knackigem Marktgemüse und Knoblauchbrötchen à Part	22.80

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit frischen Sprossen; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	13.80
Gemischter Salat angerichtet auf einem Bouquet von Blattsalat; Italienische – oder französische Haussauce nach Ihrer Wahl	15.80
Nüsslisalat garniert mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel und Brotcroutons	17.80
Mit Dill und Orangen marinierte, rohe Wildlachsstreifen, serviert mit Senffrucht- Dillsauce und Salatbouquet	23.80
Terrine von der Gänseleber serviert mit winterlichem Salatbouquet und Toast	26.80
„Mille Feuille“ von Blätterteig mit gebratener Gänseleber und Randen; serviert mit caramelierten Apfelstücken an Balsamico- Honig Essig	31.80
Schnecken nach „Elsässer Art“ 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken	17.80
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast (80 gr. frisches US Beef)	29.80
Ragout vom Maine Hummer serviert mit feinen Nudeln, an Cognac- Morchelschaum	32.80
Lauwarmer Hummersalat serviert mit Gemüse Tatar und bittersüßen Orangen Vinaigrette	30.50

Vegetarische Köstlichkeiten

Risotto von Steinpilzen verfeinert mit gehobeltem Parmesan	22.80	29.80
Feine Nudeln serviert mit gehobeltem, schwarzem Perigord Trüffel, Gemüse und Trüffelrahmsauce	22.80	29.80
Luftiges Blätterteigkissen gefüllt mit Marktgemüse und feiner Kräuter- Rahmsauce	21.80	27.80
Goldgelb gebratene Kartoffel- Gnocchi Aklin, serviert mit Trüffelbutter und gehobeltem Parmesan	24.80	32.80

Fleischgerichte

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 „Zyttum“, serviert mit im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, dazu Kräuterrisotto und Gemüse	41.80	57.80
„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert mit Marktgemüse, Camargueeis und Jus von Honig & Ingwer	45.80	60.80
Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber, angerichtet auf feinem Kräuterrisotto und Sauce von Perigord Trüffel	36.80	49.80
Lammrückenfilets gebraten mit einer Kräuterkruste, dazu Kartoffelgratin, Marktgemüse und Sauce von Estragon	38.80	48.80
Rindsfiletspitzen sautiert und angerichtet in körniger Senfsauce, serviert mit Basmati- Reis und knackigem Marktgemüse	35.50	47.50
Tatar vom Rindsfilet elegant garniert und abgeschmeckt mit Cognac, dazu servieren wir Toast und Butter (80gr./160gr. frisches US Beef Filet)	29.80	47.50
Butterzartes Rindsfilet gebraten und serviert mit einer Tranche von Gänseleber, Sauce von Perigord Trüffel, Marktgemüse und Kartoffelgratin	53.80	65.80
Chateaubriand serviert mit Sauce Bearnaise und knackigem Marktgemüse dazu Kartoffelgratin (1. Service) und Camargue Reis (2. Service) / (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person		73.80
„Surf & Turf“, halber Hummer (in der Schale oder ausgelöst – nach Wunsch), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, an körniger Senfsauce und Kräuterbutter, Marktgemüse und Wildreis		71.80

Traditionelle Aklin Gerichte

Feine Kutteln serviert in einer Tomatensauce; mit Kartoffeln und Parmesan überbacken	29.80
Kalbskopf serviert mit Salzkartoffeln und einer Kräutervinaigrette à Part	29.80
Mageres Siedfleisch dünn geschnitten, serviert mit Meerrettichsauce, Marktgemüse und Salzkartoffeln	31.80
Milkenpastetli serviert mit Pilzragout und feinem Gemüse	33.80
Kalbszüngli an einer weissen Kapernsauce, angerichtet auf Gemüse und Salzkartoffeln	29.80
Elsässer Sauerkrautplatte, mit Speck, Rippli, Knackwürstchen, Salzkartoffeln und zweierlei Senf	36.80

Fische, frisch aus unserem Süswasserbecken Zucht Niederwil

Zuger Seesaibling „Rötél“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten oder nach „Zuger Art“ gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, dazu Marktgemüse	34.80	45.80
---	-------	-------

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

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

Fisch aus See und Meer

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, dazu servieren wir Marktgemüse	35.80	46.80
Filet vom Wolfsbarsch „Loup de mer“, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, serviert auf Hummersauce umgeben von Marktgemüse	36.80	47.80
Filets vom Steinbutt (Turbot), serviert auf einem Spinatbeet an Safranschaum	36.80	47.80
Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel und Riesencrevetten, serviert auf Marktgemüse und Rieslingschaum	40.80	53.80

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

Aklin- Menu

Amuse Bouche Aklin

...

„Mille Feuille“ von Blätterteig mit gebratener Gänseleber und Randen; serviert mit caramelisierten Apfelstücken an Balsamico- Honig Essig

...

Mit Dill und Orangen marinierte, rohe Wildlachsstreifen, serviert mit Senfrucht- Dillsauce und Salatbouquet

...

„Les Deux Filets“ vom Rind und Kalb, serviert mit Marktgemüse, Camargueris und Jus von Honig & Ingwer oder

Meerfisch- und Krustentiervariation, mit gebratenen Filets vom Wolfsbarsch und Steinbutt, St. Jakobsmuschel und Riesencrevetten, serviert auf Marktgemüse und Rieslingschaum; dazu gemischter Wildreis

...

Leichte Sorbetvariation Aklin mit frischen Früchten und deren Sauce vollendet

100.80

Winter- Menu

Amuse Bouche Aklin

...

Nüsslisalat garniert mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel und Brotcroutons

...

Rieslingcrèmesuppe verfeinert mit Morcheln serviert mit einer Rahmhaube

...

Saiblingfilets; nach „Zuger Art“ gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, dazu Marktgemüse und Basmatireis oder

Im Ofen zubereitete Wachteln gefüllt mit Gänseleber, angerichtet auf feinem Kräuterrisotto und Sauce von Perigord Trüffel

...

Feines Zimtparfait auf Schokoladenspiegel und Kompott von Zwetschgen

89.80

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

DESSERTS

	Halbe Portion	Ganze Portion
Eiskaffee „Aklin“ <i>Ice coffee „Aklin“ style</i>	8.50	12.50
Zuger Kirschtorte <i>Kirsch Cake „Zug“</i>		12.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein carameliert <i>Crema Catalana burnt with brown sugar</i>		13.50
Panna Cotta mit Mangosauce <i>Panna Cotta with mango sauce</i>		13.50
Zimtparfait auf Schokoladenspiegel und Zwetschgenkompott <i>Parfait of cinnamon on chocolate sauce and compot of prunes</i>	10.50	14.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse <i>Variation of light and dark chocolate mousse</i>	10.50	14.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten <i>Sherbets variation with fresh fruits</i>	12.50	16.50
Sabayon von Gewürztraminer- Wein mit Vanille Glace <i>Sabayon of Gewürztraminer- wine with Vanilla ice cream</i>	14.50	18.50
Birnengratin serviert mit Pistazienglace <i>Pears au Gratin with Pistazie ice cream</i>	14.50	18.50
Dessertteller „Aklin“ <i>Dessertplate „Aklin“</i>		22.50

KÄSE – CHEESE

4 Sorten mit hausgemachtem Fruchtebrot, Nüsse, Früchte	Fr. 18.50
5 Sorten mit hausgemachtem Fruchtebrot, Nüsse, Früchte	Fr. 22.50
6 Sorten mit hausgemachtem Fruchtebrot, Nüsse, Früchte	Fr. 26.50

Speisedeclaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel, Wild

alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zyturm

Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug

Fischerei Zimmermann Walchwil: Egli und Felchen (Zugersee)

Spielhofer Fischzucht: Bachforelle und Seesaibling (bei uns im Vivier)

Schottland - Wildlachs – Bianchi Comestibles

Frankreich

Schnecken, Wachtel – La Carcailleuse

Gänseleber, Steinbutt, Wolfsbarsch, 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