

Restaurant Akin für Felsenkeller – Herbst - 2025

Salatkompositionen & Vorspeisen

Variation von **Serrano Schinken** (Jamón Serrano – España) & Käse, garniert – 80gr. oder 150gr. / ½ **17.50 / 28.50**

Serrano Schinken (Jamón Serrano – España) dünn aufgeschnitten, garniert – 80gr. oder 150gr. / ½ **17.50 / 28.50**

Blattsalat mit getrockneten Beeren, zweifarbigen Karotten und Randen ^{h/p}

Italianische /_m – oder französische /_g Sauce nach Ihrer Wahl / 17.50

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons ^{a/c/g} / 19.50

Italianische /_m – oder französische /_{c/g} Haussauce nach Ihrer Wahl

Rohe, schottische **Wildlachsstreifen**, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce,

Randen- Tatar, Meerrettichschaum ^{a/d/g/m} / 29.50 / *

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 Akin“ – 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, getrüffelt Olivenöl, Trüffelsalz) ^{c/g/a/a} ½ 31.50 / 39.50

Vegan – Weizennudeln, herbstliches Gemüse, Sauce von geräuchertem Tofu, Kürbiskernöl ½ 22.50 / 30.50

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, getrüffelt Olivenöl, Trüffelsalz) 150gr. 18.00 / 250gr. 26.00

+ 12.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Spätzli, Preiselbeeren,

Rahmsauce mit Creminipilzen ^{/g/a/} ½ 30.50 / 38.50

Akin Fleisch- Klassiker

Hackbraten Akin vom Rind & Kalb, Marktgemüse, Nudeln, Cremini Pilz- Rahmsauce ^{a/c/g/m/i} / 36.50

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

„Toumedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse ^{g/o} / ½ 61.50 / 69.50

Wild

Herkunft: Reh- Schweiz & Österreich

Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli

^{a/g/c} 42.50 / 50.50

Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli

^{g/c/a} / ½ 51.50 / 59.50

Wir grillieren unser erstklassiges Rinds- und Wildfleisch wie Sie es mögen:

Rare = bleu / Medium-rare = saignant / Medium = à point / Medium-well = légeremt rosé / Well done = bien cuit

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
Hummerudeln 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

Dessert & Käse

	1/2	1/1
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) c/g	9.50	13.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Strickler a/c/g/o		13.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert c/g		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse g/c/o	11.50	15.50
Käsevariation Aklin mit hausgemachtem Fruchtebrot, Chutney, Nüssen	15.50	24.50
½ Portion 3 Sorten / Ganze Portion 5 Käse		

Speisedeclaration:

Speisedeclaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Entrecôte vom Rind
 Forellen und Saibling - Spielhofer Fischzucht Niederwil
 Schnecken Vallorbe Suisse
 Wachtel – La Carcaillouse Kanton Fribourg
 Gemüse – Boog Hünenberg
 Brotwaren

Frankreich

Entenleber, Dorade Royal, Hummer, übrige Meerfische, - Bianchi Comestibles

USA

Rindsfilet - Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Italia

Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

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	