

Restaurant Akin für Felsenkeller – Frühling Menu 2024

Salatkompositionen & Vorspeisen

Spargelcrèmesuppe mit Wildspargel, geräuchertes Mandel- Tofu Mousse / Gluten- und laktosefrei / 17.50

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Akin“ mit Cognac, Apfel- Rhabarberchutney, Apfelkaper, Hummerstück *b/g/o* / 22.50

Blattsalat mit Radieschen, roher Spargel, Frühlingsgemüse
Italienische – oder französische Sauce nach Ihrer Wahl *g/m/c* / 17.50

Rohe, schottische **Wildlachsstreifen**, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Radieschen, Meerrettichschaum *d/m/g* / 29.50

Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken *c/g/r* / 20.50

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr. Greater Omaha Nebraska Beef) *b/c/a/o/g* / 29.50 / 49.50

Offene Ravioli mit Hummer, Frühlingsgemüse, Spargel, Noilly Prat Sauce *b/a/c/g* / 39.50

„**Vorspeise Variation Akin**“ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen, lauwarmer Hummer, Spargelsüppchen, Senffrucht- Dillsauce, Meerrettichschaum, Radieschen, Toast *d/a/b/g/m/o* / 45.50

Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

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

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse *g/o/a* / ½ 31.50 / 39.50

Offene Ravioli serviert mit Frühlingsgemüse, Seiden Tofu und Safransauce *a/g/c* / ½ 27.50 / 35.50

Duo von grünem und weissem **Spargel**, Salzkartoffeln,
Sauce Hollandaise traditionell oder Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei) *g/c* / ½ 27.50 / 35.50

Trüffel- Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) /g /180gr. 18.00 / 260gr. 26.00

Akin Fleisch- Klassiker

Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse / g / ½ 41.50 / 49.50

Zuger Kalbsteak vom Grill, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Kartoffelgratin *c/g* / ½ 51.50 / 59.50

Rindsfiletspitzen sautiert, körnige Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse *m/g* / ½ 48.50 / 56.50 (nicht für Gruppen)

„**Tournedos Rossini**“

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

Aklin 2024 Specials !

Vegetarisch – Taglioni serviert mit Spargel, Frühlingsgemüse, grüne Spargelsauce a/c/g **28.50**

Schottisches Lachsfilet gebraten, serviert mit Kräuterrahmsauce, Spargelrisotto m/c **38.50**

Rinds- & Kalbshackbraten Aklin, Marktgemüse, Nudeln, Cremini- Pilzrahmsauce g/m **33.50**

CH Entrecôte Black Angus (200gr.) vom Grill, Café de Paris, Pommes Frites, Spinat c/m/g/p **56.50**

„Cordon Bleu“ von der Maispoularde, gefüllt mit Zuger Mostbröckli, Kräuter- Bergkäse, Spargel, dazu servieren wir Spinat mit Pinienkernen, Pommes Frites a/c/g **38.50**

Fisch aus See & Meer, Hummer

Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spargelbeet, Zitronengras Sauce /d/g / ½ **41.50 / 49.50**

oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse g/d / **41.50 / 49.50**

Filets Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse, Safransauce g/d/o / ½ **41.50 / 49.50**

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis

Offene Ravioli mit Hummer, Frühlingsgemüse, Spargel, Noilly Prat Sauce b/a/c/g / ½ **61.50 / 69.50**

„Hummernudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse b/g/o/c / ½ **61.50 / 69.50**

Hummer, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse b/g/o/c / **61.50 / 69.50**

„Surf & Turf“, Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/o/m/o / ½ **67.50 / 75.50**

Dessert & Käse

Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) c/g

Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Strickler a/c/g/o

Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert c/g

Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse g/c/o

Käsevariation Aklin mit hausgemachtem Früchtebrot, Chutney, Nüssen

½ Portion 3 Sorten / Ganze Portion 5 Käse

1/2

1/1

9.50

13.50

13.50

10.50

10.50

14.50

15.50

24.50

Speisedeklaration:

Speisedeklaration:

Schweiz

Kalbfleisch,

Forellen und Saibling - Spielhofer Fischzucht Niederwil

Schnecken Vallorbe Suisse

Wachtel – La Carcaillouse Kanton Fribourg

Gemüse – Boog Hünenberg

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

d / Fisch

g / Milch/Laktose

m / Senf

p / Lupinen

b / Krebstier

e / Erdnuss

h / Schalenfrüchte

n / Sesam

r / Weichtiere

c / Ei

f / Soja

i / Sellerie

o / Sulfite