

## Restaurant Aklin für Felsenkeller – Herbstkarte

### Suppen, 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 Beerenmix <sup>h/p</sup> Italienische <sup>/m</sup> – oder französische <sup>/g</sup> Haussauce nach Ihrer Wahl / **16.50**  
**Nüsslisalat** (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons <sup>a/c/g</sup> / **19.50**  
 Italienische <sup>/m</sup> – oder französische <sup>/g</sup> Haussauce nach Ihrer Wahl  
 Rohe, schottische **Wildlachsstreifen**, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce,  
 Apfel- Meerrettichsalat <sup>/d/g/m</sup> / **28.50 / \***  
**Schnecken** du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken <sup>g/r</sup> / **19.50**  
**Tatar** vom Rindfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr.) <sup>a/g/m</sup> / **29.50 / \***  
**Hummersalat** lauwarm, Randentatar mit Mango, Sauce von Passionsfrucht <sup>b/p</sup> / **37.50 / \***  
**„Vorspeise Variation Aklin“** – Tatar vom Rindfilet, gebratene Gänseleber, Glühweinsauce, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, Randentatar, Trüffel Velouté, Senffrucht- Dillsauce, Toast <sup>a/d/g/m</sup> / **39.50 / \***

\* Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

### Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

- Nudeln** mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse <sup>g/o/a</sup> / ½ **30.50 / 38.50**  
**Vegan** – Kürbis- Gemüsecurry, Tofu, Früchte Chutney, schwarzer Sesam <sup>f/o</sup> / ½ **20.50 / 29.50**  
**Trüffel Pommes** Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) **150gr. 15.00 / 250gr. 25.00**  
 + 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage  
**Herbstliche Variation** von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Spätzli, Preiselbeeren,  
 Rahmsauce mit Creminipilzen <sup>/g/a/</sup> ½ **25.50 / 37.50**

### Aklin Fleisch- Klassiker

- Freiburger **Wachtel** aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto,  
 Trüffelsauce (ohne Knochen) <sup>g/o</sup> / ½ **37.50 / 49.50**  
 Zuger **Kalbsleber** mit Rösti, Marktgemüse <sup>g/o</sup> / ½ **28.50 / 40.50**  
**Geschnetzeltes vom Zuger Kalb** mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse <sup>g/o</sup> / ½ **37.50 / 49.50**  
**Tatar** vom Rindfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr.) <sup>a/c/o/g</sup> / ½ **29.50 / 49.50**  
**Rindfiletspitzen** sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse <sup>g/m/o</sup> / ½ **44.50 / 56.50**  
**„Tournedos Rossini“**  
 Rindfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse <sup>g/o</sup> / ½ **57.50 / 69.50**

### Wild

- Rehschnitzel** mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Spätzli <sup>g/c</sup> / **37.50 / 49.50**  
**Hirschfilet** vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, Carnaroli Risotto <sup>g/c/a</sup> / ½ **47.50 / 58.50**

**Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion / 7.50**

Herkunft: Reh- Schweiz & Österreich

## Fisch aus See & Meer

Filets vom **Saibling**; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Kürbispüree, Noilly Prat Sauce /d/g/o  
oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse /d/g/o / ½ **37.50 / 49.50**

Filet **Dorade Royal**, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Karotten- und Erbsenpüree d/g/o / ½  
**37.50 / 49.50**

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

## Aklin's Hummer Spezialitäten (Hummer aus der Bretagne)

„**Hummerudeln**“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o / ½ **56.50 / 68.50**

**Hummer**, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse b/c/o/g / ½ **57.50 / 69.50**

„**Surf & Turf**“, Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet,  
körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/o/m / ½ **63.50 / 75.50**

## Käse und Süsses

**Walchwiler Bergkäse** mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout / ½ **13.50 / 16.50**

„**Brie de Meaux**“ mit schwarzem Umbria Trüffel, Apfel- Kürbischutney / ½ **15.50 / 19.50**

„**Bûche Caprifeuille** de la Loire“ Ziegenkäse,

lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig / ½ **14.50 / 18.50**

### Variation France

Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt / ½ **14.50 / 18.50**

**Variation Suisse**, Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweimbirnen, Nüsse

Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweimbirnen, Nüsse / ½ **14.50 / 18.50**

### Variation Ziege, Schaf & Kuh

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel) / ½ **14.50 / 18.50**

3 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-

**Eiskaffee „Aklin“** (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) g/c / ½ **9.50 / 12.50**

Zuger **Kirschtorte** „Piccolet“ Confiserie Meier a/c/g / **12.50**

**Crema Catalana** mit Rohrzucker fein caramelisiert g/c / **10.50**

Variation von heller und dunkler **Schokoladenmousse** g/c / ½ **10.50 / 14.50**

---

### Speisedeclaration:

#### Schweiz

Kalbfleisch,

Forellen und Saibling - Spielhofer Fischzucht Niderwil

Schnecken Vallorbe Suisse

Wachtel - La Carcaillouse Kanton Fribourg

Gemüse - Boog Hünenberg

#### Frankreich

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

#### USA

Rindsfilet - Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

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

---

### Wir bitten Sie, Unverträglichkeiten respektive Allergien bei der Bestellung mitzuteilen.

Trotz sorgfältiger Herstellung der Speisen, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden. Der Gesetzgeber verpflichtet uns, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei Unannehmlichkeiten übernehmen können. Besten Dank für Ihr Verständnis.