

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**

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Preiselbeerenmousse, glasiertes Marroni (vegan und laktosefrei) / **17.50**

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“

mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Kürbischutney mit Zimt, Zitronenchips b/g/o / **22.50 / ***

Blattsalat mit getrockneten Beeren h/p Italienische /m – oder französische /g Sauce nach Ihrer Wahl / **17.50**

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

Italienische /m – oder französische /g Haussauce nach Ihrer Wahl

Rohe, schottische **Wildlachsstreifen**, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettich Tatar /d/g/m / **29.50 / ***

Elsässer **Entenleber** gebraten, Lebkuchenchips, Apfelragout mit Vanille, Glühweinsauce /g / **39.50 / ***

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

Tatar vom **Rindsfilet** garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80. gr.) a/g/m / **29.50 / ***

Hummersalat lauwarm, Randen-Hummus, Apfel, Sauce von Mango & Passionsfrucht b/p / **38.50 / ***

„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, gebratene Entenleber, Glühweinsauce, marinierte schottische

Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, Randen-Hummus, 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, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“ c/g/o/a ½ **31.50 / 39.50**

Vegan – Weizennudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Sauce von Seiden Tofu, /f ½ **31.50 / 39.50**

Vegan – Kürbis- Gemüsecurry, geräuchertes Tofu, Früchte Chutney, schwarzer Sesam,

Sauce von roten Linsen f/o/n / ½ **27.50 / 35.50**

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

+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage

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

Rahmsauce mit Creminipilzen /g/a/ ½ **30.50 / 38.50**

Aklin Fleisch- Klassiker

Zuger **Kalbsleber** mit Rösti, Marktgemüse g/o / ½ **34.50 / 42.50**

Freiburger **Wachtel** aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto,

Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o / ½ **41.50 / 49.50**

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

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**

„Tournedos Rossini“

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

Wild

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

g/c / ½ **41.50 / 49.50**

Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, Camaroli Risotto, Rosenkohl g/c/a / ½ **50.50 / 58.50**

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

Fleischgerichte halbe Portion 150gr. Fleisch / ganze Portion 200gr. Fleisch

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion / 8.50

Herkunft: Reh- Schweiz & Österreich

Fisch aus See & Meer, Hummer

Filets vom Saibling; 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

„**Hummernudeln**“ 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**

Käse und Süsses

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

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

„**Bûche**“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, Frûchtebrot / ½ **14.50 / 18.50**

Variation France

Roche Baron, Reblochon, „Brie“, 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“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel) / ½ **14.50 / 18.50**

Vermicelle mit Merinque und Vanilleglace ½ **12.50 / 16.50**

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