

Restaurant Aklin für Felsenkeller – Winter - 2025

Salatkompositionen & Vorspeisen

Variation von **Serrano Schinken** (Jamón Serrano – España) & Käse, garniert – 80gr. oder 150gr. / $\frac{1}{2}$ 17.50 / 28.50

Serrano Schinken (Jamón Serrano – España) dünn aufgeschnitten, garniert – 80gr. oder 150gr. / $\frac{1}{2}$ 17.50 / 28.50

Blattsalat mit getrockneten Beeren, zweifarbigem Karotten und Randen h/p

Italienische /m – oder französische /g Sauce nach Ihrer Wahl / 17.50

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

Italienische /m – oder französische /c/g Sauce 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

Offene **Hummer Ravioli**, Spinat und Kürbis, Sauce Noilly Prat a/b/c/p / 39.50

„**Vorspeise Variation Aklin**“ – 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 grüssere Portion als Hauptspeise + 20.00

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel

(Umbria Trüffel, geträufeltes Olivenöl, Trüffelsalz) c/g/o/a $\frac{1}{2}$ 31.50 / 39.50

Vegan – Randen- Tournedos, Beluga Linsen, Kürbisgemüse, Currysauce i / $\frac{1}{2}$ 22.50 / 30.50

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse

(Umbria Trüffel, geträufeltes Olivenöl, Trüffelsalz) 150gr. 18.00 / 250gr. 26.00

+ 12.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Aklin Fleisch- Klassiker

Hackbraten Aklin 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 / $\frac{1}{2}$ 41.50 / 49.50

Geschnetzeltes vom Zuger Kalb, Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse g/o / $\frac{1}{2}$ 41.50 / 49.50

Zuger **Kalbsteak** vom Grill, Safran Risotto, Honig- Cognac Rahmsauce, Marktgemüse g/o / $\frac{1}{2}$ 47.50 / 59.50

Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr.) a/c/o/g / $\frac{1}{2}$ 29.50 / 49.50

Rindsfiletspitzen sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse g/m/o / $\frac{1}{2}$ 48.50 / 56.50

„**Tournedos Rossini**“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Entenleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse g/o / $\frac{1}{2}$ 61.50 / 69.50

Wir grillieren unser erstklassiges Rindsfleisch wie Sie es mögen:

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

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

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion / 8.50

Fragen Sie nach unseren Tages- Spezialitäten !

Fisch aus See & Meer / Hummer

Filets vom **Seesäibling**; 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

Offene **Hummer Ravioli**, Spinat und Kürbis, Sauce Noilly Prat a/b/c/g/o / ½ 61.50 / 69.50

Hummerudeln mit Hummerragout, Hummersauce 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
Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout g/c	10.50	14.50
Eiskaffee „Aklín“ (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 Aklín mit hausgemachtem Früchtebrot, Chutney, Nüssen	15.50	24.50
½ Portion 3 Sorten / Ganze Portion 5 Käse		

Speisedeklaration:

Speisedeklaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Entrecôte vom Rind

Forellen und Saibling - Spielhofer Fischzucht Niederwil

Schnecken Vallorbe Suisse

Wachtel - La Carcailleuse 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