

# Restaurant Aklin für Felsenkeller – Winter – 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 <sup>h/p</sup>

Italianische <sup>/m</sup> – oder französische <sup>/g</sup> Sauce nach Ihrer Wahl / 17.50

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

Italianische <sup>/m</sup> – oder französische <sup>/c/g</sup> Sauce nach Ihrer Wahl

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

Randen- Tatar, Meerrettichschaum <sup>a/d/g/m</sup> / 29.50 / \*

**Schnecken** du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken <sup>c/g/r</sup> / 21.50

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

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

Hummer, Randen-Tatar, Meerrettichschaum, Trüffel Velouté, Senffrucht- Dillsauce, Toast <sup>a/d/g/m</sup> / 46.50 / \*

\* Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

## Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

**Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel**

(Umbria Trüffel, getrüffelt Olivenöl, Trüffelsalz) <sup>c/g/o/a</sup> ½ 31.50 / 39.50

**Vegan – Randen- Tournedos**, Beluga Linsen, Kürbisgemüse, Currysauce <sup>i</sup> / 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

## Aklin Fleisch- Klassiker

**Hackbraten** Aklin vom Rind & Kalb, Marktgemüse, Nudeln, Cremini Pilz- Rahmsauce <sup>a/c/g/m/i</sup> / 36.50

**Freiburger Wachtel** aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen) <sup>g/o</sup> / ½ 41.50 / 49.50

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

**Zuger Kalbsteak** vom Grill, Safran Risotto, Honig- Cognac Rahmsauce, Marktgemüse <sup>g/o/a</sup> / ½ 47.50 / 59.50

**Tatar vom Rindsfilet** garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr.) <sup>a/c/o/g</sup> / ½ 29.50 / 49.50

**Rindsfiletspitzen** sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse <sup>g/m/o</sup> / ½ 48.50 / 56.50

„**Tournedos Rossini**“

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

---

**Wir grillieren unser erstklassiges Rindsfleisch 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

*Fragen Sie nach unseren Tages- Spezialitäten !*

# Fisch aus See & Meer / Hummer

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**

Offene **Hummer Ravioli**, Spinat und Kürbis, Sauce Noilly Prat a/b/c/g/o / ½ 61.50 / 69.50  
**Hummernudeln** 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
<b>Zimtparfait</b> mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout g/c	10.50	14.50
<b>Eiskaffee „Aklin“</b> (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) c/g	9.50	13.50
<b>Zuger Kirschtorte „Piccolet“</b> Confiserie Strickler a/c/g/o		13.50
<b>Crema Catalana</b> mit Rohrzucker fein caramelisiert c/g		10.50
Variation von heller und dunkler <b>Schokoladenmousse</b> g/c/o	11.50	15.50
<b>Käsevariation Aklin</b> mit hausgemachtem Fruchtbrot, Chutney, Nüssen	15.50	24.50
<b>½ Portion 3 Sorten / Ganze Portion 5 Käse</b>		

### Speisedeklaration:

#### Speisedeklaration:

##### 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	