

Felsenkeller Hits

	Halbe Portion	Ganze Portion
Variation von Serrano Schinken (Jamón Serrano – España) & Käse, garniert – 80gr. oder 150gr.	17.50	28.50
Serrano Schinken (Jamón Serrano – España) dünn aufgeschnitten, garniert - 80gr. oder 150gr.	17.50	28.50
„ Gschwellti “ mit dreierlei Schweizer Hartkäse, Brot, Butter, kleiner Blattsalat mit französischer Hausdressing		25.50
Tatar vom Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr. (Greater Omaha Nebraska Beef))	26.50	46.50
Rösti überbacken mit Käse (mit 2 Spiegeleier + Fr. 4.00)		25.50

Suppen, Salatkompositionen & Vorspeisen

Sauerkrautsuppe Aklin mit gebratenen Speckwürfelwürfel & Brotcroutons		14.50
Kokosnuss- Zitronengrassuppe mit mariniertem Wildlachs, Apfelkapern (laktosefrei/glutenfrei)		16.50
Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück		18.50
* Alle Suppen sind glutenfrei		
Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Aprikosen / Franz. oder italienisches Hausdressing		13.50
Roher Randensalat mit Apfel, caramelisierten Baumnüssen, frischer Meerrettich, italienische Hausdressing		15.50
Steinhauser Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons		17.50
Franz. oder italienisches Hausdressing		
Rohe, schottische Wildlachsstreifen , mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Salatbouquet		24.50
Terrine von der Elsässer Gänseleber, Püree von Avocado und Feigen, Sauce von Zuger Chriesi, caramelisierte Baumnüsse		32.50
Elsässer Gänseleber gebraten , Mango- Zwiebel Chutney, Glühweinsauce, Trüffel Velouté		34.50
Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken		18.50
Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen Salat mit Mango, Apfel- Kürbischutney, Portwein Birnen		34.50
„ Vorspeise Variation Aklin “ – Tatar vom Rindsfilet, Terrine von der Gänseleber, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Trüffel Velouté, Senffrucht- Dillsauce, Toast & Butter		36.50

Vegetarische Köstlichkeiten

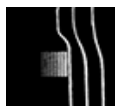
	Halbe Portion	Ganze Portion
Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel , Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse	23.50	35.50
Gemüsegratin überbacken mit einer vegan- laktosefreien Sauce Hollandaise	20.50	28.50
Reisnudeln , Marktgemüse, Karotten- Orangensauce (vegan, Laktose- Glutenfrei)	15.50	23.50

Fisch aus See & Meer

	Halbe Portion	Ganze Portion
Niederwiler Saiblingfilets ; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse	35.50	47.50
Eglifilets im kaltgepressten Olivenöl gebraten, serviert mit Limettensauce, Marktgemüse	35.50	47.50
Duo von gebratenen Saibling- und Eglifilets , Elsässer Cremant- Rahmsauerkraut, Reduktion von Pinot Blanc	35.50	47.50
Filet Dorade Royal , im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Orangen-Pfeffersauce, Marktgemüse	32.50	44.50
Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis		

Maine Hummer Spezialitäten

„ Hummernudeln “ mit Maine- Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse	45.50	65.50
Maine- Hummer , (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse	55.50	67.50
„ Surf & Turf “, Maine- Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet, körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse	62.50	72.50



Aklin Fleisch- Klassiker

	Halbe Portion	Ganze Portion
Siedfleisch , dünn geschnitten, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	23.50	35.50
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	21.50	33.50
Kutteln vom Zuger Rind, Tomatensauce mit Kümmel, Kartoffeln, Marktgemüse, überbacken mit Grana Padano Käse	19.50	26.50
„Mais- Poularde suprême“ gefüllt mit getrockneten Aprikosen, Butternudeln, Marktgemüse, Sauce von Ingwer & Wildblütenhonig		36.50
Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Portwein Carnaroli Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen)	35.50	47.50
Hünenberger Schweinsteak vom Grill, körnige Senfsauce, Rahmsauerkraut, Salzkartoffeln	24.50	36.50
Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aklin“ , gefüllt mit Zuger Weinkäse, Zuger Mostbröckli, im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Alouettes		47.50
Zuger Kalbsleberli mit Rösti, Marktgemüse	26.50	38.50
Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse	35.50	47.50
Zuger Kalbssteak „Zytturm“ vom Grill, Carnaroli Risotto, Zuger Kirschsauce (Alkohol), Marktgemüse	43.50	55.50
Rindsfiletspitzen sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse (Greater Omaha Nebraska Beef)	39.50	51.50
„Tournedos Rossini“ (Greater Omaha Nebraska Beef) Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Kartoffelgratin, Marktgemüse	55.50	67.50

Wir grillieren unser erstklassiges Omaha Nebraska Beef 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

7.50

Käse & Süsses

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout	12.50	16.50
„Brie de Meaux“ mit schwarzem Umbria Trüffel, Apfel- Kürbischutney	15.50	19.50
„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig	14.50	18.50
Variation France - Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt	13.50	17.50
Variation Suisse - Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweibirnen, Nüsse	13.50	17.50
Variation Ziege, Schaf & Kuh - „Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel)	13.50	17.50
3 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-		17.50
Parfait von caramelisierten Baumüssen, Sauce Baileys	12.50	16.50
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--)	9.50	13.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Meier		12.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse	10.50	14.50
Panna Cotta mit Mangosauce		14.50
Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen	13.50	17.50
Dessertvariation „Aklin“ , mit Früchtesorbets, Schokoladenmousse,		
Parfait , Kirschtörtchen, feinen Früchten und Fruchtsaucen		24.50

Speisedeclaration: Schweiz Kalbfleisch, Innereien, Schweinefleisch - Hausmetzgerei Aklin am Zytturm / Egli und Felchen (Schweizer Gewässer) - Bianchi Comestibles, Zimmermann Walchwil Saibling - Spielhofer Fischzucht Niderwil / Schnecken Vallorbe Suisse /Wachtel - La Carcaillouse Kanton Fribourg / Gemüse - Hausheer Steinhausen, Bosshard Zug / Frankreich / Gänseleber, Dorade Royal, übrige Meerfische, St. Jakobsmuscheln, Poularde - Bianchi Comestibles / USA Greater Omaha Nebraska Rindsfleisch - Hausmetzgerei Aklin am Zytturm / Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein. / Hummer - Bianchi Comestibles / Italien / Trüffel Urbani - Perugia - Bianchi Comestibles / Schottland / Wildlachs - Bianchi Comestibles