

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
Rösti überbacken mit Käse (mit 2 Spiegeleier + Fr. 4.00)		25.50
„ Ghackets mit Hörli , Parmesan, Brot		26.50
Tatar vom US Rindsfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr. US Rindsfilet)	26.50	46.50

Suppen, Salate, Vorspeisen

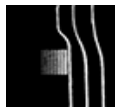
Elsässer Rieslingcrèmesuppe mit Mandeln		15.50
Kokosnuss- Zitronengrassuppe mit gebratener St. Jakobsmuschel		17.50
Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac		18.50
Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen		14.50
Hirsch- Carpaccio mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Parmesan Grana Padano		28.50
Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Aprikosen, Italienne oder French		12.50
Randencarpaccio , mit Apfel, caramelisierten Baumnüssen, frischer Meerrettich, Honig- Schalotten Vinaigrette		15.50
Steinhauser Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, Italienne oder French		18.50
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 , Ananas Chutney, Glühweinsauce, Trüffel Velouté		34.50
Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken		18.50
Maine Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen Salat mit Mango, Apfel- Kürbischutney, Portwein Birnen		34.50

Vegetarische Köstlichkeiten

	Halbe Portion	Ganze Portion
Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse	23.50	35.50
Kartoffel- Gnocchi Aklin , goldgelb gebraten, Gemüsejulienne, braune Butter, Parmesan Grana Padano	19.50	28.50
Reisnudeln , Marktgemüse, Karotten- Orangensauce (Vegan, Laktose- Glutenfrei)	15.50	23.50

Fisch aus See & Meer

Niderwiler 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 Mandelbutter, Marktgemüse	35.50	47.50
Eglifilets knusprig gebacken im Bierteig, serviert mit Sauce Remoulade, Marktgemüse	35.50	46.50
Filet Dorade Royal , im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Reduktion von Pinot Blanc, Marktgemüse	30.50	42.50
Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis		
„ 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
Trilogie von Zuger Kalbsmilken , im Pastetli, paniert und braisiert mit schwarzem Umbria Trüffel	23.50	35.50
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 Parmesan Grana Padano	19.50	28.50
„ Poularde suprême “ vom Inauerhof Oberdürnten gefüllt mit Feigen & Haselnüssen, sautierte blaue Kartoffeln, Marktgemüse, Honig- Ingwersauce		36.50
Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Camaroli Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen)	35.50	47.50
Hünenberger Schweinesteak in der Bratpfanne gedünstet, körnige Senfsauce, Nudeln, Marktgemüse	23.50	33.50
Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aklin“ , gefüllt mit Zuger Weinkäse, Zuger Mostbröckli, im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Alumettes		47.50
Zuger Kalbsleberli mit Rösti, Marktgemüse	30.50	42.50
Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse	35.50	47.50
Zuger Kalbsfilet „Zytturm“ , Camaroli 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
„ Toumedos 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 & Dessert

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, Portweimbirnen, 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 Fruchtebrot, 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
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert		10.50
Marsala Sabayon mit Vanille Glace und Schokolade	14.50	18.50

Speisedeclaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Schweinefleisch - Hausmetzgerei Aklin am Zytturm

Poularde - Geflügelhof Inauen, Dürnten Zürich

Egli und Felchen (Schweizer Gewässer) - Bianchi Comestibles, Zimmermann Walchwil

Forellen und Saibling - Spielhofer Fischzucht Niederwil

Schnecken Vallorbe Suisse

Wachtel - La Carcailleuse Kanton Fribourg

Gemüse - Hausheer Steinhausen, Bosshard Zug

Frankreich

Gänseleber, Dorade Royal, übrige Meerfische, St. Jakobsmuscheln - Bianchi Comestibles

USA

Greater Omaha Nebraska Rindsfleisch - Hausmetzgerei Aklin am Zytturm

Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

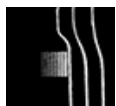
Hummer - Bianchi Comestibles/Dyrberg AG

Italien

Trüffel Urbani - Perugia - Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs - Bianchi Comestibles



Wildspezialitäten

Vegetarisch

Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Quarkspätzli, Preiselbeeren, Rahmsauce mit Creminipilzen 23.50 35.50

Wild

Rehgeschnetzeltes, Rahmsauce mit Creminipilzen, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Quarkspätzli 32.50 44.50

Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Quarkspätzli 35.50 47.50

Hirschfilet mit einer Haselnuss- Feigenkruste, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, Carnaroli Risotto 44.50 56.50

Rehrücken garniert mit Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Quarkspätzli, dazu Gin- Rahmsauce und Pfeffersauce (ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person 73.50

Wir grillieren unser erstklassiges Reh- und Hirschfilet wie Sie es mögen:

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

Dessert

Vermicelle mit Meringue und Rahm (mit Vanilleglace + Fr. 4.00) 10.50 14.50

Herbstmenu

Amuse Bouche Aklin - kleine kulinarische Überraschung

...

Steinhauser Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons

Vinaigrette von kaltgepresstem Olivenöl und Aceto Balsamico

...

Kürbiscrèmesuppe mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen

...

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

...

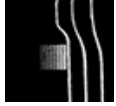
Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf, Traubenragout (auf Wunsch)

...

Vermicelle mit Meringue und Rahm

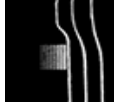
79.50
+16.50
mit Käse

Fleisch aus der Metzgerei Aklin



Aklin
SEIT 1787

Herkunft: Reh- Schweiz & Österreich, Hirsch - Neuseeland



Aklin
SEIT 1787

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Geflügel
alles Fleisch aus der Hausmetzgerei Aklin am Zyturm
Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bossard Zug

Frankreich

Schnecken, Wachtel – La Carcaillouse
Gänseleber, Seezunge, Seewolf, übrige Meerfische – Bianchi Comestibles
Italien Puglia - Trüffel

Australien

Lamm – Metzgerei Aklin

USA

Rindfleisch – kann mit leistungsfördernden Hormonen produziert worden sein - Metzgerei Aklin

Hummer – Bianchi Comestibles

Scotland

Wildlachs – Bianchi Comestibles