

Speisekarte - Winter 2022/23

Gültig ab 7. November 2022 – Frühling 2023

Zuger Tradition mit gastronomischer Qualität auf höchstem Niveau – seit 1787

Unser Lokal ist ab 7. November festlich – winterlich dekoriert

Menuvorschläge für Ihren Anlass – Geschäftlich oder Privat

Finden Sie auf Seite 7 und Seite 8

Liebe Gäste, geschätzte Interessenten-(innen)

hier finden Sie eine feine Auswahl an frischen, saisonalen und hausgemachten Spezialitäten. Alle Speisen werden von Olivier Rossdeutsch und seiner Küchenbrigade sorgfältig zubereitet und liebevoll angerichtet. Wir hoffen, Sie werden unter unserem Angebot etwas Passendes für Ihren Anlass finden. Sollten Sie einen speziellen Wunsch haben, beraten wir Sie jederzeit gerne.

Geme stellen wir Ihnen auch ganz individuell nach Ihrem Budget ein Menu zusammen.

Viel Spass bei der Lektüre und herzlichen Dank für Ihr geschätztes Interesse.

*Menu- Preis- und Jahrgangsänderungen bleiben uns vorbehalten.

Verlangen Sie Hr. Gregor Walker – 041 711 18 66 oder per Mail auf [info @ restaurantaklin.ch](mailto:info@restaurantaklin.ch)

Bei Menu mit 3 Gängen – sprich – Vorspeise, Hauptspeise, Dessert, gelten die Preise aus der Speisekarte.

Wein: Bring your own – Sie bringen Ihren eigenen Wein/Spirit, wir servieren: Fr. 50.00/75cl

Dessert/Kuchen: - Sie bringen Ihren Geburtstagskuchen/Dessert mit, wir servieren: Fr. 7.50/Person

Dies sind unsere Bedingungen:

Unsere Öffnungszeiten / Montag bis Freitag: 11.30h-14.30h / 18.00h-23.00h. Für spezielle Anlässe können/müssen wir bei der Stadt eine Verlängerung beantragen. Jedoch max. bis 02.00h.

Der Verlängerungszuschlag ab 24.00h beträgt Fr. 100.00 pro angebrochene Halbstunde.

Die rückbestätigte Reservation ist verbindlich.

Die 24 Stunden vor dem Anlass gemeldete Personenanzahl wird verrechnet, da der Einkauf der Frischprodukte und die Vorbereitungen für die gemeldete Personenanzahl erfolgt ist. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Freundliche Grüsse

Gregor Walker & Olivier Rossdeutsch

Suppen

Rieslingcrèmesuppe Aklin, Chutney von roten Linsen, Vanille Apfel Ragout, Grano Padano Chips **a/g / 16.50**

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“
mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Kürbischutney, Zimt- Limettenchips **b/g/o / 22.50 / ***

*** Alle Suppen sind glutenfrei**

Salatkompositionen & Vorspeisen

Blattsalat mit getrockneten Beeren **h/p**
Italienische **/m** – oder französische **/g** Haussauce 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, Senfrucht- Dillsauce,
Apfel- Meerrettichsalat **/d/g/m / 29.50 / ***

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

Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken **g/r / 19.50**

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

Hummersalat lauwarm, Randentatar mit Mango, Sauce von Passionsfrucht **b/p / 37.50 / ***

„Vorspeise Variation Aklin“ – Tatar vom Rindsfilet, gebratene Gänseleber, Glühweinsauce, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, Randentatar, Trüffel Velouté, Senfrucht- Dillsauce, Toast **a/d/g/m / 45.50 / ***

*** Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00**

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse **g/o/a / ½ 31.50 / 39.50**

Vegan – Kürbis- Gemüsecurry, Tofu, Früchte Chutney, schwarzer Sesam **n/f/o / ½ 20.50 / 29.50**

Trüffel Pommes Frites mit Grana Padano Käse (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) **150gr. 15.00 / 250gr. 25.00**
+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Aklin Fleisch- Klassiker

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen) **g/o / ½ 37.50 / 49.50**

Zuger Kalbsleber mit Rösti, Marktgemüse **g/o / ½ 28.50 / 40.50**

Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse **g/o / ½ 37.50 / 49.50**

Zuger Kalbsteak vom Grill, Nudeln, Honig- Cognac Rahmsauce, Marktgemüse **g/o ½ 47.50 / 59.50**

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 44.50 / 56.50** nicht für Gruppen

„Tournedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse **g/o / ½ 57.50 / 69.50**

Châteaubriand serviert mit Sauce Bearnaise,

Pommes Frites, Marktgemüse (1. Service), Kürbis Risotto, Marktgemüse (2. Service) **c/g/o / 76.50**

(ab 2 Personen) 2 Service – Preis pro Person

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 / 7.50

Fisch aus See & Meer

Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Kürbispüree, Noilly Prat Sauce, Marktgemüse /d/g/o
oder

„Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse d/g/o / ½ 37.50 / 49.50

Filets Dorade Royal, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Karotten- und Erbsenpüree
d/g/o / ½ 37.50 / 49.50

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis , gemischter Wildreis

Aklin's Hummer Spezialitäten (Hummer aus der Bretagne)

„Hummerudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o / ½ 56.50 / 68.50

Hummer, (ohne Schale), Sauce „Hollandaise“, gemischtem Wildreis, Marktgemüse b/c/o/g / ½ 57.50 / 69.50

Surf & Turf“, Hummer (ohne Schale), serviert mit herrlich zartem US Rindsfilet,
körnige Senfsauce, gemischter Wildreis, Marktgemüse b/g/o/m / ½ 63.50 / 75.50

Hummer Menu – Amuse Bouche, Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“,

Hummersalat lauwarm, köstliches Surf&Turf, gefolgt von einer erfrischenden Sorbet Variation mit Früchten
125.00

Marktmenu

Amuse Bouche Aklin - kleine kulinarische Überraschung

...

Blattsalat mit getrockneten Beeren h/p

Italienische Haussauce

...

Rieslingcrèmesuppe Aklin, Chutney von roten Linsen, Vanille Apfel Ragout, Grano Padano Chips a/g

...

Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o

...

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

...

Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout g/c

85.00 + 12.50 mit Käse

Aklin Menu

Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung

...

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

Apfel- Meerrettichsalat /d/g/m

...

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse g/o/a

...

„Tournedos Rossini“

Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse g/o d/g/o

...

Käse auf Wunsch

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig

a/c/g

...

Sorbetvariation mit frischen Früchten /c

115.00 + 14.50 mit Käse

Menu Degustation – 6 köstliche Kreationen von Olivier Rosdeutsch und seinem Team,
kreativ und saisonal für Sie komponiert – lassen Sie sich überraschen / 138.00

Menu sind bis 12.30.h bzw. 20.30h zu bestellen

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

Wir bitten Sie, Unverträglichkeiten respektive Allergien bei der Bestellung mitzuteilen.

Trotz sorgfältiger Herstellung der Speisen, können neben den gekennzeichneten Zutaten auch Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess verwendet werden.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei Unannehmlichkeiten übernehmen können. Besten Dank für Ihr Verständnis.

Speisedeclaration:

Schweiz

Kalbfleisch, Innereien, Schweinefleisch – Schweiz Metzgerei Roggenmoser Baar
Egli und Felchen (Schweizer Gewässer) – Bianchi Comestibles, Zimmermann Walchwil
Saibling - Spielhofer Fischzucht Niederwil
Schnecken Vallorbe Suisse
Wachtel – La Carcailleuse Kanton Fribourg
Gemüse – Boog Hünenberg

Frankreich

Gänseleber, Dorade Royal, übrige Meerfische, Poularde - Bianchi Comestibles
Hummer – blauer Hummer – Bianchi Comestibles

USA

Rindsfleisch - Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.
Hummer - Bianchi Comestibles

Italien

Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles

Dessert

	1/2	1/1
Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout g/c	10.50	14.50
Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) g/c	9.50	13.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Meier a/c/g		13.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert g/c		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse g/c	10.50	14.50
Panna Cotta mit Mangosauce g/c		14.50
Leichte Sorbetvariation Aklin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen g/c	13.50	17.50
Dessertvariation „Aklin“, mit Früchtesorbets, Schokoladenmousse, Parfait, Kirschtörtchen, feinen Früchten und Fruchtsaucen a/c/g		25.50

Käse /g

1/2 1/1

Suisse

Walchwiler Bergkäse, halbhart, thermisierte Kuhmilch
Emmentaler 12 Monate gereift, rohe Kuhmilch
Greyerzer 12 Monate gereift, rohe Kuhmilch
Appenzeller mild, rohe Kuhmilch
Entlebucher Schafmutschli, rohe Schafmilch
Jersey Blue (Blauschimmel), mild, rohe Jersey Kuhmilch

France

Reblochon fermier, weich, mild, rohe Kuhmilch
Brie de Meaux „Ille de France“, weich, mild, rohe Kuhmilch
Roche Baron (Blauschimmel), weich, mild, pasteurisierte Kuhmilch
Bûche Caprifeuille de la Loire, Ziegen Rohmilchkäse

Käsevariationen

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout /g	13.50	17.50
„ Brie de Meaux “ mit schwarzem Umbria Trüffel, Apfel- Kürbischutney a/g	15.50	19.50
„ Bûche Caprifeuille de la Loire “ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig a/g	14.50	18.50
Variation France		
Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt /g	14.50	18.50
Variation Suisse		
Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweinbimen, Nüsse /g	14.50	18.50
Variation Ziege, Schaf & Kuh		
„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel) /g	14.50	18.50
3 Sorten mit hausgemachtem Früchtebrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-		

Menüvorschläge für Gruppen – wir kaufen frisch für Sie ein. Bitte 1 Woche vor Anlass bestellen. Danke.

<p>Winter 1</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Rieslingcrèmesuppe Aclin, Chutney von roten Linsen, Vanille Apfel Ragout, Grano Padano Chips</p> <p>...</p> <p>Kleiner Blattsalat mit getrockneten Beeren italienisches Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Kürbis- Risotto, Trüffelsauce (ohne Knochen)</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch „Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig</p> <p>...</p> <p>Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert</p>	<p>Winter 2</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Rohe, schottische Wildlachsstreifen, mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Apfel- Meerrettichsalat</p> <p>...</p> <p>Kleiner Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, italienisches Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Nudeln, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse</p> <p>Oder</p> <p>Vegan – Kürbis- Gemüsecurry, Tofu, Früchte Chutney, schwarzer Sesam</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch Variation Suisse Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweimbirnen, Nüsse</p> <p>...</p> <p>Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout</p>
<p>Menupreis Fr. 77 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 70 Mit Käse + Fr. 14.50</p>	<p>Menupreis Fr. 87 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 70 Mit Käse + Fr. 14.50</p>
<p>Winter 3</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aclin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Kürbischutney, Zimt- Limettenchips</p> <p>...</p> <p>Kleiner Blattsalat mit getrockneten Beeren italienisches Hausdressing</p> <p>...</p> <p>Zuger Kalbsteak vom Grill, Nudeln, Honig- Cognac Rahmsauce, Marktgemüse</p> <p>Oder</p> <p>Vegan – Kürbis- Gemüsecurry, Tofu, Früchte Chutney, schwarzer Sesam</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch Variation France Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt</p> <p>...</p> <p>Sorbetvariation Aclin; mit frischen Früchten und Fruchtsaucen</p> <p>Menupreis Fr. 87 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 67 Mit Käse + Fr. 14.50</p>	<p>Winter 4</p> <p>Amuse Bouche – kleine kulinarische Überraschung</p> <p>...</p> <p>Rieslingcrèmesuppe Aclin, Chutney von roten Linsen, Vanille Apfel Ragout, Grano Padano Chips</p> <p>...</p> <p>Kleiner Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons, italienisches Hausdressing</p> <p>...</p> <p>„Tournedos Rossini“ Rindsfilet grilliert mit einer Tranche Elsässer Gänseleber, Trüffelsauce, Pommes Frites, Marktgemüse</p> <p>Oder</p> <p>Vegetarisch - Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse</p> <p>...</p> <p>Käse auf Wunsch Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout</p> <p>...</p> <p>Zimtparfait mit Lebkuchen- Sauce, Apfel- Vanille Ragout</p> <p>Menupreis Fr. 97 / Vegetarische Hauptspeise Fr. 77 Mit Käse + Fr. 13.50</p>

