

Restaurant Akin für Felsenkeller - Herbstkarte

Suppen, 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**

Rieslingcrèmesuppe „Akin“, Gemüse Chutney, Vanille Apfel, Grana Padano Käse, geräuchertes Paprika Chips a/g / **16.50**

Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Akin“ mit Cognac, Apfelkapern, Hummerstück, Chilli Fäden, Corale Chips b/g/o / **20.50 / ***

Kürbiscrèmesuppe aromatisiert mit Vanille, Kürbismousse, glasiertes Marroni, Orangen Chip /g / **15.50**

Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Aprikosen & Feigen / Italian oder French Dressing /**15.50** h/p

Nüsslisalat (Feldsalat) mit gehacktem Ei, gebratenen Speckwürfel, Brotcroutons a/c/g Italian oder French Dressing / **18.50**

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

Apfel- Meerrettichsalat /d/g/m / **27.50 / ***

Terrine von der Elsässer Gänseleber, Chutney von Preiselbeeren und Pflaumen, Mini Brioche /g / **37.50 / ***

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

Tatar vom Rindfilet garniert, abgeschmeckt mit Cognac, Toast & Butter (80.gr./160gr.) a/c/o/g / ½ **28.50 / 48.50**

Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen Salat mit Mango, Apfel- Kürbischutney, Portwein Birnen b/p / **36.50 / ***

„**Vorspeise Variation Akin**“ – Tatar vom Rindfilet, Terrine von der Gänseleber, marinierte schottische Wildlachsstreifen,

Hummersalat lauwarm, Beluga Linsen, Trüffel Velouté, Senffrucht- Dillsauce, Toast a/d/g/m / **38.50 / ***

* Sie wünschen eine grössere Portion als Hauptspeise + 20.00

Vegetarische & Vegane Köstlichkeiten

Herbstliche Variation von Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Quarkspätzli, Preiselbeeren,

Rahmsauce mit Creminipilzen /g / ½ **24.50 / 36.50**

Nudeln mit schwarzem Umbria Trüffel, Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, Marktgemüse g/o/a / ½ **29.50 / 37.50**

Vegan – Randen Tournedos, Camargue Reis, Gemüsebouquet, Mandel- Hafermilchsauce a/c/g / ½ **19.50 / 28.50**

Akin's zweifarbige **Trüffel- Kartoffel- Wegdes** mit Parmesan (Umbria Trüffel, Trüffelöl, Trüffelsalz) 180gr. 15.00 / 260gr. 24.00
+ 7.00 anstelle herkömmlicher Beilage

Fisch aus See & Meer

Filets vom Saibling; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Limetten- Zitronenpfeffersauce, Marktgemüse /d/g/o

oder „**Zuger Art**“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse /d/g/o / ½ **36.50 / 48.50**

Filet **Dorade Royal**, im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Marktgemüse d/g/o / ½ **36.50 / 48.50**

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis , gemischter Wildreis, Camargue Reis

Akin Fleisch- Klassiker

Freiburger **Wachtel** aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Portwein Camaroli Risotto,

Trüffelsauce (ohne Knochen) g/o / ½ **36.50 / 48.50**

Zuger **Kalbs Cordon Bleu** „Akin“, gefüllt mit Zuger Weinkäse, Zuger Mostbröckli,

paniert mit klassischem Paniermehl, Kirschenkompott, Marktgemüse, Pommes Frites a/c/g/o / **48.50**

Zuger **Kalbsleber** mit Rösti, Marktgemüse g/o / ½ **27.50 / 39.50**

Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse g/o / ½ **36.50 / 48.50**

Zuger **Kalbssteak** vom Grill, Nudeln, Morchelsauce, Marktgemüse /g / ½ **46.50 / 58.50**

Rindfiletspitzen sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse g/m/o / ½ **43.50 / 55.50**

„**Tournedos Rossini**“

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

Wild

Rehschnitzel mit Gin- Rahmsauce, Rotkraut, Apfel, Birne, glasierte Kastanien, Preiselbeeren, Quarkspätzli g/c / 36.50 / 48.50

Hirschfilet vom Grill, rassige Pfeffersauce, Preiselbeeren, Carnaroli Risotto g/c / ½ 46.50 / 57.50

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion / 7.50

Aklin's Hummer Spezialitäten (Hummer aus der Bretagne)

„Hummerudeln“ mit Hummerragout, Hummersauce, Marktgemüse a/b/c/g/o / ½ 55.50 / 67.50

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 62.50 / 74.50

Käse und Süsses

Walchwiler Bergkäse mit Rotwein- Senf & Calvados- Traubenragout / ½ 12.50 / 16.50

„Brie de Meaux“ mit schwarzem Umbria Trüffel, Apfel- Kürbischutney / ½ 15.50 / 19.50

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse,

lauwarmer Zuger Kirschenkompott, caramelisierter Blätterteig / ½ 14.50 / 18.50

Variation France

Roche Baron, Reblochon, „Brie de Meaux“, caramelisierter Apfel und Zimt / ½ 13.50 / 17.50

Variation Suisse, Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweinbirnen, Nüsse

Emmentaler, Greyerzer, Appenzeller, Portweinbirnen, Nüsse / ½ 13.50 / 17.50

Variation Ziege, Schaf & Kuh

„Bûche Caprifeuille de la Loire“ Ziegenkäse, Entlebucher Schafmutschli, Jersey Blue (Blauschimmel) / ½ 13.50 / 17.50

3 Sorten mit hausgemachtem Fruchtbrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-

Eiskaffee „Aklin“ (mit Zuger Kirsch + Fr. 4.--) g/c / ½ 9.50 / 12.50

Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Confiserie Meier a/c/g / 12.50

Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert g/c / 10.50

Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse g/c / ½ 10.50 / 14.50

Vermicelles mit Meringue und Rahm (mit Vanilleglace + Fr. 4.00) /g / ½ 10.50 / 14.50

Allergen Information - Codex

a / Gluten-Getreide

d / Fisch

g / Milch/Laktose

m / Senf

p / Lupinen

b / Krebstier

e / Erdnuss

h / Schalenfrüchte

n / Sesam

r / Weichtiere

c / Ei

f / Soja

i / Sellerie

o / Sulfite

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

Kalbfilet, Innereien, Schweinefleisch – Schweiz Metzgerei Roggenmoser Baar

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

Saibling – Spielhofer Fischzucht Niederwil

Schnecken Vallorbe Suisse

Wachtel – La Carcaillouse Kanton Fribourg

Gemüse – Hausheer Steinhausen, Bosshard Zug

Morchel sind getrocknet

Frankreich

Gänseleber, Dorade Royal, übrige Meerfische, Poularde – Bianchi Comestibles

Hummer – blauer Hummer

USA

Rindsfleisch – Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein.

Hummer – Bianchi Comestibles

Italien

Trüffel Urbani – Perugia – Bianchi Comestibles

Schottland

Wildlachs – Bianchi Comestibles