

Restaurant Aclin am Zytturm für Felsenkeller – Sommerkarte 2018

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, Vorspeisen

Ratatouille- Crèmesuppe parfümiert mit Gin (kalt oder warm je nach Wunsch)		14.50
„ Green-Curry “ Suppe mit grillierter Datteltomate, Apfelkaper (vegan- laktosefrei)		14.50
Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aclin“ mit Cognac, Apfelkaper und Hummerstück		18.50
Alle Suppen sind glutenfrei		

	Vorspeise	Hauptspeise
Blattsalat mit Trauben, Ananas und Dattel Tomaten, Italienne oder French Dressing	13.50	20.50
Gurkensalat mit Dill, Honig- Yoghurt Kaltschale	13.50	20.50
Tomatensalat mit Rucola, gehobelter Grana Padano Käse, caramelisierte Baumnüsse, italienische Haussauce	16.50	23.50
Schottische Wildlachsstreifen , mariniert mit Dill und Orangen, Senffrucht- Dillsauce, Salatbouquet an Passionsfrucht Vinaigrette, Zitrusfrüchte	24.50	35.50
Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter		18.50
Maine Hummersalat lauwarm serviert mit einem Mango- Papaya Tatar, bittersüssen Orangen Vinaigrette	34.50	50.50
Offene Ravioli mit Maine Hummer , Mango- Zwiebelkonfit, Dattel- Tomaten, Rucola, Beurre Blanc mit weissem Portwein	36.50	52.50
Vorspeise Variation „Aclin“ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, Mango- Papaya Tatar, Honig- Yoghurtkaltschale, Senffrucht- Dillsauce, Toast	36.50	

Aclin Fleisch- Klassiker

	Halbe Portion	Ganze Portion
Siedfleisch dünn geschnitten, sommerliches Salatbouquet, Sauce Vinaigrette	23.50	35.50
Kalbszüngli dünn geschnitten, weisse Kapernsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	21.50	33.50
Zuger Kalbsleberli mit Rösti, Marktgemüse	26.50	38.50
Schweinssteak vom Grill, Pommes Frites, Sommergemüse, Café de Paris Butter	24.50	36.50
„ Poularde suprême “ gefüllt mit Dörrtomaten, Zucchini, Artischockenherzen, Couscous, Ingwer- Honigsauce		36.50
Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, rotes Portwein Carnaroli Risotto, Sauce von schwarzen Trüffel (ohne Knochen)	35.50	47.50
Zuger Kalbs Cordon Bleu „Aclin“ , gefüllt mit Walchwiler Bergkäse, Zuger Mostbröckli, im Kirsch eingemachten Zuger Chriesi, paniert mit klassischem Paniermehl, Marktgemüse, Pommes Frites		47.50
Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse	35.50	47.50
Zuger Kalbssteak vom Grill, Limettensauce, Bratkartoffeln, Zucchini- & Dattel Tomatenbeet	43.50	55.50
Rindsfiletspitzen sautiert, angerichtet in körniger Senfsauce, Basmatireis, Marktgemüse (Greater Omaha Nebraska Beef)	39.50	51.50
Rindsfilet vom Grill , Zitronen- Pfefferkruste, Sommergemüse, Carnaroli Risotto, Pfeffersauce (Greater Omaha Nebraska Beef)	53.50	65.50

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

Zusätzliche Beilagen nach Wunsch – Portion		7.50
---	--	------

Vegetarische & vegane Köstlichkeiten

	Halbe Portion	Ganze Portion
Nudeln mit Umbria Sommertrüffel , Trüffelöl „Gocce di tartufo bianco“, grillierte Peperoni und Dörrtomaten	23.50	35.50
Sommerlicher Gemüsegratin überbacken mit einer vegan- laktosefreien Sauce Hollandaise	21.50	33.50
Paella mit Sommergemüse, Thymian- Dörrtomatensauce (vegan & laktosefrei)	22.50	34.50

Fisch und Hummer

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom See Saibling ; 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
Filet vom Wolfsbarsch , im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Artischokenherz, getrocknete Tomaten, Orange- grüne Pfeffersauce	32.50	44.50
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

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, 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 Fruchtbrot, Nüsse, Früchte Jede weitere Sorte Fr. 4.-		17.50

Erdbeervariation mit marinierten Erdbeeren und Parfait	13.50	17.50
Eiskaffee „Aklin“ (auf Wunsch mit Zugerkirsch + Fr. 4.00)	9.50	13.50
Zuger Kirschtorte „Piccolet“ Rezept Confiserie Albert Meier		13.50
Crema Catalana mit Rohrzucker fein caramelisiert		10.50
Variation von heller und dunkler Schokoladenmousse	10.50	14.50
Panna Cotta mit Erdbeersauce		12.50
Sorbetvariation mit frischen Früchten	13.50	17.50
Dessertvariation „Aklin“ , mit Schokoladenmousse, leichten Früchtesorbets, Erdbeerparfait, Kirschtörtchen, frischen Früchten und Fruchtsaucen		24.50

Speisendecklaration: Schweiz Kalbfleisch, Innereien, Schweinefleisch - Hausmetzgerei Aklin am Zytturn / 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 Zytturn / Kann mit Hormonen oder Leistungsförderer erzeugt worden sein. / Hummer - Bianchi Comestibles / Italien / Trüffel Urbani - Perugia - Bianchi Comestibles / Schottland / Wildlachs - Bianchi Comestibles

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

Eine Speisekarte mit sämtlichen Deklarationen steht Ihnen auf Verlangen zur Verfügung.

Der Gesetzgeber verpflichtet uns, Ihnen mitzuteilen, dass wir keine Garantie oder Haftung bei etwaigen Unannehmlichkeiten übernehmen können.

Besten Dank für Ihr Verständnis.