

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

„ Green-Curry “ Suppe mit Süsskartoffelchips (vegan- laktosefrei)		14.50
Hummercrèmesuppe „Bisque de homard Aklin“ mit Cognac, Apfelkapern und Hummerstück		18.50
Blattsalat mit gerösteten Nüssen & Kernen, getrocknete Aprikosen / Italienische oder French Dressing		13.50
Salat von rohem Spargel- und Frühlingsgemüse , Orangenfilet, Sauce von Honig und Schalotten		16.50
Rohe, schottische Wildlachsstreifen , mariniert mit Dill und Orangen, Senfrucht- Dillsauce, roher Spargelsalat		24.50
Schnecken du Mont d'Or Vallorbe Suisse, 6 Stück, im Pfännchen mit Kräuterbutter überbacken		18.50
Maine Hummersalat lauwarm, Frühlingsgemüsebeet, Wildspargel, Honig- Schalottenvinaigrette		34.50
Offene Ravioli mit Maine Hummer, Mango- Zwiebelkonfit, Spargel, Noilly Prat Sauce		36.50
„ Vorspeise Variation Aklin “ – Tatar vom Rindsfilet, marinierte schottische Wildlachsstreifen, Hummersalat lauwarm, roher Spargelsalat, Spargelsüppchen, Senfrucht- Dillsauce, Toast		36.50

Vegetarisch und Vegan

Reisnudeln mit Frühlingsgemüse und Safransauce (vegan- laktosefrei)		23.50
Duo von grünem und weissem Spargel , Salzkartoffeln, Sauce Hollandaise traditionell oder Sauce Hollandaise (vegan- laktosefrei)	22.50	28.50
Gratin von Spargel und Frühlingsgemüse mit Cremini Pilzen (vegan- laktosefrei)	23.50	29.50
Alle vegetarischen Gerichte auch glutenfrei erhältlich		

Aklin Fleischgerichte

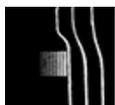
Siedfleisch , dünn geschnitten, Meerrettichsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	23.50	35.50
Kalbszüngli dünn aufgeschnitten, weisse Kapernsauce, Salzkartoffeln, Marktgemüse	21.50	33.50
Zuger Kalbsleberli mit Rösti, Marktgemüse	26.50	38.50
Schweinsteak vom Grill, Pfeffersauce, Nudeln, Marktgemüse	24.50	36.50
„ Poulardenbrust suprême “, gefüllt mit Spargel, Carnaroli Risotto, Honig- Ingwersauce		36.50
Freiburger Wachtel aus dem Ofen, gefüllt mit Gänseleber, Carnaroli Risotto, Spargel, Trüffelsauce (ohne Knochen)	35.50	47.50
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
Geschnetzeltes vom Zuger Kalb mit Rösti, Rahmsauce mit Cremini Pilzen, Marktgemüse	35.50	47.50
Zuger Kalbsteak grilliert, serviert mit Spargel, Sauce Hollandaise, Frühlingskartoffel	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, Frühlingskartoffel, 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

Zusätzliche Stärkebeilagen und/oder Marktgemüse nach Wunsch – Portion

7.50



Fisch aus See & Meer

	Halbe Portion	Ganze Portion
Filets vom Saibling ; im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Marktgemüse oder „Zuger Art“ klassisch gedämpft, an Weisswein- Kräutersauce, Marktgemüse	35.50	47.50
Eglifilets im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Spargelrisotto, Sauce von Weisswein- Portwein, Marktgemüse	35.50	47.50
Filets von der Dorade Royal , im kaltgepressten Olivenöl gebraten, Safransauce, Spargelbeet	32.50	44.50

Beilagen nach Ihrer Wahl: Salzkartoffeln, Basmatireis oder gemischter Wildreis

Aklin's 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

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, Portweimbienen, 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

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