



déjeuner ALSACE

Mittwoch, 19. Februar 2025

Chères Dames de la Chaîne, chers Confrères – liebe Gäste

Maître Restaurateur Gregor Walker und sein Team freuen sich, uns am wunderschön gelegenen Zugersee zum 1. Anlass in diesem neuen Jahr begrüßen zu dürfen.

Zum Apéro wird ein *Crémant Rosé* ausgeschenkt. Dazu werden hausgemachte Tartelette: Lachs – Lauch - Käse gereicht.

Maître Rôtisseur Olivier Rosdeutsch empfiehlt uns →

Aperitif >ab< 11.30h

Lunch 12.00h

Tenu: Strassenanzug – mit Insignien

Gäste sind jederzeit herzlich willkommen!

Tel.: 041 711 18 66 / Fax: 041 711 07 50 / info@restaurantaklin.ch

Restaurant

Aklin

SEIT 1767

Menu



Olivier's Sauerkrautsuppe mit Speckchips
Riesling d'Alsace, René Klein, Soultzmatt 2018



Schweizer Maispoularde aus dem Ofen,
Risotto mit Kürbis, Broccoli & Sauce Bordelaise
Ancora Galotta & Merlot, Cave do Jolimont, Waadt



Zimtparfait mit Lebkuchen,
Sauce, Apfel-Vanille Ragout

⇔ Mineralwasser und Kaffee mit Friandises

Preis: all incl. Fr. 80.--

Das Komitee sowie die Gastgeber freuen sich, Sie im
> Aklin < willkommen zu heissen!

Anmeldeschluss: Montag: 17. Februar 2025

Schöne Grüsse und bis bald

Landolt Stephan, Bailli