



**Zeno's Spezialitäten-Restaurant**

**Baarerstrasse 97 · 6300 Zug**

**Tel. 041 720 09 19 · [info@zenos.ch](mailto:info@zenos.ch) · [www.zenos.ch](http://www.zenos.ch)**

## APERITIFS

Ärdbeeriwy  
Erdbeerwein «Montes»  
*Birkenhof, Sörenberg*

1 dl  
50 cl

Fr. 6.–  
Fr.28.–

Hausdrink  
*...lassen Sie sich überraschen.*

Fr. 8.–

Entlebucher Bier.

33 cl 4.6 % Vol.

Fr. 4.80

## LUZERNER WEINE

### Weiss

Heidegger Riesling x Sylvaner  
Weingut Heidegg 2008

1 dl  
75 cl

Fr. 5.70  
Fr.39.–

*Ein fruchtiger, spritziger Riesling x Sylvaner.  
Ein wunderschöner Wein zu leichten Gerichten,  
Fisch oder Apéro.*

### Rot

Heidegger Blauburgunder  
Weingut Heidegg 2008

1 dl  
75 cl

Fr. 5.90  
Fr.42.–

*Die Parzelle liegt im Luzerner Seetal am Ufer des Baldeggersees.  
Der Blauburgunder überzeugt durch sein beeriges Bouquet.  
Weich im Auftakt, samtiger Gerbstoff, feiner, langanhaltender Abgang.  
Eignet sich zu allen Hauptgerichten, kalten Platten und Käse.*

### Die Philosophie (Qualität und Spezialitäten als Chancen der Rand- und Bergregionen)

*Seit Beginn der Neunzigerjahre ändert sich vieles in den ländlichen Räumen der Schweiz, insbesondere im Berggebiet. Es herrscht Aufbruchstimmung bei der Vermarktung regionaler Produkte. Regionalität, Spezialität und Qualität werden thematisiert und als Chance gegenüber der Massenproduktion betrachtet. Die schicksalhafte Verbindung von Landwirtschaft, Tourismus und Gewerbe kann zu einem gemeinsamen und marktorientierten Weg führen. Die Anerkennung der Region Entlebuch als UNESCO Biosphärenreservat fand weit herum im Lande grosse Beachtung. Mit dem ersten Schweizer Biosphärenreservat nach den neuen Richtlinien der UNESCO haben wir beste Voraussetzungen, für das Entlebuch ein starkes Label aufzubauen. Die Marke «UNESCO Biosphäre Entlebuch» wird zur Förderung von qualitativ guten Produkten, Dienstleistungen und touristischen Angeboten aus dem Entlebuch eingesetzt und unterstützt deren Vermarktung.*

## VORSPEISEN

### **Es Trochäfleisch-Brättli**

Etwas Gutes vom Flühli Bauernhaus-Rauchfang:  
Rindfleisch, Rothorn-Salami, Knebel und Rauchwurst

Fr. 14.50

### **Nüsslisalat mit EMSCHA Feta**

Nüsslisalat mit mariniertem Käse aus Schafmilch

Fr. 9.50

### **Glaubeberg Chässchnittli mit Salat**

Käseschnitte mit Salaten garniert

Fr. 12.50

### **Es gräuchts Forällefilet**

Geräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum

Fr. 14.50

### **Fleischterrinä mit Hagebuttä**

Terrine aus Schinken, Braten und Trockenfleisch,  
Hagebuttenschaum

Fr. 12.50

## SUPPEN

### **Äntlibuecher Chässuppe**

Fr. 8.00

### **Heusuppe**

Fr. 8.00

### **Zibelesuppe Äeschlismatt**

Zwiebelsuppe mit Käse und Brotwürfeli

Fr. 8.00

### **Grosis Fleischsuppe mit Ylag**

Fein abgeschmeckte Fleischsuppe mit Fleisch-  
und Gemüsewürfeli

Fr. 8.00

## VEGETARISCH

### **Glaubeberg Chässchnitte mit Spiegu-Ei**

Käseschnitte mit Spiegelei

Fr. 22.–

### **Spätzlipfanne Hagleren mit Öpfelschnitze**

Spätzli, Pilze, Rahm, Käse und Zwiebeln, Apfelschnitze

Fr. 21.–

### **Schnitz und Händöpfu mit Gmües**

Birnenschnitze mit Rahmkartoffeln und Gemüsebouquet

Fr. 22.–

## HAUPTGERICHTE

### **Hausgemachte Entlebucher Bauernbratwurst**

Spezial-Bratwurst mit Zwiebelsauce, Rösti

Fr. 21.–

### **Fleischvogel nach alter Sitte und Stock mit Seeli**

Rindfleischvogel gefüllt mit Speck, Rüeblü und Wirz, Kartoffelstock mit Sauce

Fr. 24.–

### **Schrattäfluesteak mit Händöpfu und Bohnä**

Entrecôte mit Kräutersauce, Bratkartoffeln und grüne Bohnen

Fr. 37.–

### **Suurä Mockä**

Rindssauerbraten mit Spätzli und Gemüse

Fr. 26.–

### **Äntlibuecher Topf**

Siedfleisch, Rauchwürstli, Speck, Salzkartoffeln und Gemüse im Pfännli serviert, dazu Napfkohlesenf

Fr. 27.–

### **Chiläratsplatte**

Rösti mit verschiedenen Fleischstücken  
Bratensauce

Fr. 35.–

### **Napf-Filet**

Mild geräuchertes Schweinsfilet mit Napfkohlesensauce, Hörnli und Gemüse

Fr. 34.–

### **Ämmä-Schteak**

Schweinssteak mit Schinken und Sörenberger Bergkäse überbacken, Pommes frites

Fr. 26.–

### **Schüpfer Kalbsschnitzu uf Schnitz und Händöpfu**

Schüpzheimer Kalbsschnitzel mit Kräuterbutter  
Birnschnitze und Rahmkartoffeln

Fr. 31.–

### **Chrüter-Hörnli Biosphärenart**

Hörnli mit Schinkenstreifen, Rahm und Kräutern

Fr. 21.–

## FISCH

### **Bratni Forälle**

Gebatene Bach-Forelle in Butter, ganz oder filetiert, Salzkartoffeln oder Reis

Fr. 27.–

### **Blau Forälle**

Bach-Forelle blau, braune Butter, Salzkartoffeln oder Reis

Fr. 27.–

## DESSERTS

### Heu- und Himbeeri vom Dreckhüttli

Heisse Heidel-, Brom- und Himbeeren mit Vanilleeis

Fr. 9.50

### Caramel-Öpfelschnitz mit Nidlä

Caramelisierte Apfelschnitze mit Eis und Schlagrahm

Fr. 9.20

### Chäsplattä

Käseteller mit verschiedenen Entlebucher Käsen

Fr. 9.20

### Moscht-Greme

Süssmostcrème mit Birnensorbet

Fr. 9.–

### Zitronensorbet mit Ärdbeerlikör

Zitronensorbet mit Erdbeerlikör

Fr. 9.80

### Berni's Läbchuechä mit Zimt-Nidlä

Lebkuchen mit Zimt-Schlagrahm

Fr. 6.50

### Dörr-Birä-Glacé mit Nidlä

Dorrbirnenparfait mit Rahm

Fr. 9.50

## KAFFEE

### Nidlä-Kafe

Kaffee mit Schlagrahmhaube

Fr. 5.–

### Äntlibuecher Kafe

Kaffe Luz mit Birnenträsch und Zwetschgen

Fr. 5.40

### Huus-Kafe

Mischung mit 3 Schnäpsen und Schlagrahm

Fr. 6.80

## LIQUEURS UND SPIRITUOSEN

Vielle Fraise	38% Vol.	2cl	Fr. 6.20
Erdbeer Grappa, Birkenhof	41% Vol.	2cl	Fr. 6.20
Erdbeer Likör, Birkenhof	20% Vol.	2cl	Fr. 5.50
Studer Williams	41% Vol.	2cl	Fr. 6.20
Studer Vieille Poire Williams	36% Vol.	2cl	Fr. 7.80
Studer Vieille Prune	42% Vol.	2cl	Fr. 7.80

## ÄNTLIBUECHER MENU (ab 2 Pers.)

### Wybersalat

Wintersalat mit Speck und Brotwürfeli

Fr. 9.50

### Dämpfti Forälle

Forellenfilet pochiert an Kräutersauce,  
Salzkartoffeln

Vorspeise Fr. 15.–  
ganze Portion Fr. 27.–

### Napf-Filet

Mild geräuchertes Schweinsfilet mit Napfkohlesensauce,  
Hörnli und Gemüsebouquet

Fr. 34.–

### Überraschigs-Dessert

Dessert surprise

Fr. 12.50

### Äntlibuecher Kafe

Kaffee Luz mit Birnenträsch und Zwetschgen

Fr. 5.40

Menu komplett inkl. Kaffee

(Gerichte auch einzeln bestellbar)

Fr. 69.–

## UNSERE MUSIKER

### Freitag, 4. März 2011, 19.30 Uhr

ENTLEBUCHERABEND

LK Franz Stadelmann/Hans Krummenacher

Gast: Jodlerclub Baarburg, Baar

### Freitag, 18. März 2011, 19.30 Uhr

Ländkerkapelle

Franz Lötcher

### Freitag, 1. April 2011, 19.30 Uhr

Ländlertrio Fürstein

# UNSER KÜNSTLER AUS DER REGION

## **Raum + Farbe**

Robert Wempe, Burgmatt 5, 6340 Baar

# UNSERE LIEFERANTEN

## **Rauchwürstli, Rothorn-Salami und Trockenfleisch**

Elsbeth und Walter Thalman, 6173 Flühli

## **Frischfleisch**

Regio-Metzg, Josef Huwiler, 6170 Schüpheim

## **Rauchschinken und Rössli Napfkohlesenf**

Stefan Wiesner, Restaurant Rössli, 6182 Escholzmatt

## **Bachforellen**

Fischhuus Mühletal, 6130 Willisau

## **Original Feta aus reiner Entlebucher Schafmilch**

Emscha GmbH, Glaubenbergstrasse, 6162 Entlebuch

## **Diverse Entlebucher Käse**

Klusen-Chäsi, 6170 Schüpheim

## **Hagebuttengelee**

Fam. Pia und Willi Wicki, Steinig-Dorbach, 6192 Wiggen

## **Holunderblütensirup, Goldmelissensirup und Äntlibuecher Münzenzauber**

Puremärt Amt Äntlibuech, Pia Wicki, 6192 Wiggen

## **Erdbeerwein und Erdbeerlikör**

Franz Schnider, Birkenhof, 6174 Sörenberg

## **Zentralschweizer Weine**

Salgescher Weinkeller, Friedauweg 2, 6023 Rothenburg

## **Entlebucher Bier**

Entlebucher Bier GmbH, Farb 3, 6162 Entlebuch



**ECHE ENTLEBUCHER  
BIOSPHEREN-SPEZIALITÄTEN**