

### ***Vorspeisen***

Hausgeräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 14.50
Lachstartar mit Spargeln Toast und Butter	Fr. 16.50
Spargel-Cocktail mit Crevetten, Toast und Butter	Fr. 15.--
Spargelgratin „Principessa“ (mit Tomatenwürfeli, Rahmsauce und Parmesan)	Fr. 15.--
Parmesan-Ravioli im Safranteig an Salbeibutter	Fr. 14.50
Melone mit Landrauchschinken	Fr. 16.50

### ***Suppen***

Tagessuppe je nach Saison	Fr. 6.50
Spargelcrèmesuppe	Fr. 8.50
Kraftbrühe und Gemüsestreifen	Fr. 8.50
Bärlauchcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen	Fr. 9.--

### ***Salate***

Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Saisonsalat	Fr. 9.--
Spargelsalat	Fr. 9.--
Frühlingssalat mit Spargeln und gebratenen Bärenkrebse	Fr. 20.--

Wählen Sie:

Haussauce oder italienische Sauce

Oder geniessen Sie den Salat pur:

mit kalt gepresstem Olivenöl und Aceto balsamico

## ***Vegetarische Gerichte***

Salatkreation "Zeno's"	Fr. 19.50
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	Fr. 21.50
Salatbouquet, süss-saure Sauce	
Parmesan-Ravioli im Safranteig an Salbeibutter	Fr. 21.--
Gemüseteller mit Spiegelei	Fr. 22.--
Bärlauch-Spargelrisotto mit Parmesan	Fr. 21.--

## ***Spargeln***

	1/2 Port.	1 Portion
Hollandaise	Fr. 15.--	26.--
Polonaise mit gehacktem Ei und Kräutern	Fr. 15.--	26.--
Milanaise mit Parmesan und Spiegelei	Fr. 15.--	26.--
Landrauchschorlen		7.--

Bei sämtlichen Spargelgerichten als Portion servieren wir neue Bratkartoffeln.

## ***Weinempfehlungen***

Chardonnay 2008 / 2009	75 cl	Fr. 39.--
Curico Valley, Montes	10 cl	Fr. 5.70

Ein fruchtiges Genusserlebnis !

Syrah Réserve Speciale 2007	75 cl	Fr. 39.--
Gérard Bertrand	10 cl	Fr. 5.70
Ein zugängiger, ausgewogener Wein aus dem Süden Frankreichs.		

## ***Hauptgerichte***

Spargel-Cordon bleu vom Kalb, Pommes frites	Fr. 32.--
Geschnetzeltes Kalbfleisch Zürcher Art, Rösti	Fr. 32.50
Lamm-Médaille im Speckmantel, Marsalasauc Spargelrisotto	Fr. 36.--
Rindsfilet an Morchelrahmsauce Weisse Spargeln und Neue Bratkartoffeln	Fr. 47.--
Entrecôte Café de Paris, Pommes frites, Gemüse	Fr. 39.--
Maispoulardenbrust an Calvadosrahmsauce Nudeln, Gemüse	Fr. 32.--
Frühlings-Pfännli Médaille vom Lamm, Rind, Kalbsschnitzel und Speck an Rosmarinsauce mit Spargelrisotto	Fr. 41.--

### Fleischdeklaration:

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Alles Fleisch, das wir verwenden, ist aus schweizerischer Produktion. Ausnahmen: Rind: Schweiz / Südafrika; Lamm: Australien; Maispoularde: Frankreich

## ***Überraschungs-Menu ab 2 Personen***

4 Gänge pro Person	Fr. 69.--
6 Gänge pro Person	Fr. 89.--

## ***Fische***

### **Je nach Fang vom Zugersee**

Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 26.--
Felchenfilets Zuger Art	Fr. 29.--
Eglifilets in Butter gebraten mit Kräutern	Fr. 36.--
Eglifilets "Werni" (Morchelsauce und Café de Paris) Beilagen: Salzkartoffeln oder Trockenreis	Fr. 39.--
Loup de mer grilliert, Sauce Hollandaise Neue Bratkartoffeln, Spargeln	Fr. 37.--
Flusswelsfilet pochiert mit Frühlingszwiebeln Wildreis und Spargeln	Fr. 29.--
Riesencrevetten gebraten mit Kräutern und Knoblauch Salzkartoffeln oder Trockenreis	Fr. 38.50
Pochierte Bärenkrebse an Krebsbuttersauce Wildreis	Fr. 39.50

### **Fisch-Menu** (ab 2 Personen)

Frühlingssalat mit Spargeln und gebratenem Bärenkrebs

\*\*\*

Felchenfilets pochiert auf Dillrahmsauce

\*\*\*

Zugersee-Eglifilets gebraten  
Frühlingszwiebeln, Beurre blanc  
Neue Bratkartoffeln

\*\*\*

Crêpes gefüllt mit Erdbeeren  
begleitet von Creme fraîche Glacé  
Fr. 69.--

### **Zeno's Fischplatte** (ab 2 Personen)

Variation von Zugerseefischen und Meeresfrüchten  
auf Platte; lassen Sie sich überraschen!

Fr. 49.--