

Vorspeisen

Hausgeräuchertes Forellenfilet, Meerrettichschaum, Toast und Butter	Fr. 14.50
Parmesanravioli im Safranteig an Salbeibutter	Fr. 14.50
Schwertfisch-Carpaccio "Zeno's", mariniert mit Limette, Olivenöl und Ingwer	Fr. 14.50
Gratinierte Schnecken nach Hausart	Fr. 15.--

Suppen

Tagessuppe nach Saison	Fr. 6.50
Kürbiscrème mit Curry	Fr. 8.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 8.50
Süskartoffelcrèmesuppe mit Ingwer und Riesencrevette	Fr. 9.50

Salate

Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Saisonsalat	Fr. 9.--
Randensalat nach Grossmutterart	Fr. 9.--
Wintersalat mit Brot- und Speckwürfeli	Fr. 9.50
Nüsslisalat garniert mit Riesencrevetten im Speckmantel	Fr. 20.--

Wählen Sie
Haussauce oder italienische Sauce
oder geniessen Sie den Salat pur
mit kalt gepresstem Olivenöl und Aceto Balsamico

Überraschungs-Menu ab 2 Personen

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

Fisch

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)	Fr. 39.--

Beilagen: Salzkartoffeln oder Trockenreis

Riesencrevetten gebraten mit Kräutern, Knoblauch und Tomatenwürfeln, Salzkartoffeln oder Trockenreis	Fr. 38.50
Riesencrevetten pochiert an Krebsbuttersauce Wildreis	Fr. 38.50
Bärenkrebse pochiert an Cognacrahmsauce Trockenreis	Fr. 39.50
Bärenkrebse gebraten mit Olivenöl, Ingwer und Soya Mangonudeln	Fr. 39.50
Seeteufelfilets pochiert auf Wirz, Champagnersauce Wildreis	Fr. 37.--
Welsfilet gebraten auf Meerrettich-Senfsauce Wildreis	Fr. 36.--

Zeno's Fischplatte (ab 2 Personen)

Variation von Zugerseefischen und Meeresfrüchten,
2 x serviert. Lassen Sie sich überraschen!

Fr. 49.-- p.P.

„Sönd herzlich wöllkomm!“

Appenzeller Wochen vom 3. Januar 2012 bis 20. Februar 2012

Entlebucher Wochen vom 2. März 2011 bis 5. April 2012

Hauptgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“, Rösti	Fr. 32.50
Kalbs-Cordon bleu, Pommes frites	Fr. 31.--
Entrecôte Café de Paris	Fr. 39.—
Pommes frites und Gemüse	
Bife à brasileira,	Fr. 47.--
Rindsfilet mit Knoblauch und Rohschinken, Bratkartoffeln und Gemüse	
Picadinho con frutas (Brasilien)	Fr. 38.--
Rindsfiletgulasch mit Früchten, Trockenreis	
Lammrückenfilets an roter Currysauce	Fr. 36.--
Gemüsereis	

Vegetarische Gerichte

Salatkreation „Zeno's“	Fr. 19.50
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung	Fr. 21.50
Salatbouquet, süss-saure Sauce	
Parmesanravioli im Safranteig an Salbeibutter	Fr. 21.--
Gemüseteller mit Spiegelei	Fr. 22.--
Asiatisches Nudelgericht mit Gemüsen, Soya, Ingwer, rassig gewürzt	Fr. 23.--

Fleischdeklaration:

Ausländisches Fleisch kann mit Antibiotika oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein. Alles Fleisch, das wir verwenden, ist aus Schweizer Produktion.

Ausnahmen: Rind: Schweiz / Südafrika / Südamerika
 Lamm: Australien

Fischdeklaration:

Egli und Felchen (Schweizer Gewässer)

Fischerei Zimmermann Arthur und Fischerei Tschümperlin Ernst, Walchwil

Salzwasserfische, Krusten und Weichtiere

Bianchi Comestibles Zufikon