

Vorspeisen

Hausgeräucherte Rötelfilets, 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.--
Kürbiscrème mit Curry	Fr. 8.50
Kraftbrühe mit Gemüsestreifen	Fr. 8.50
Süsskartoffelcrèmesuppe 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

Zugersee-Rötel je nach Fang

1 x serviert, ganz oder filetiert	Fr. 26.--
2 x serviert, ganz oder filetiert	Fr. 39.--
3 x serviert, ganz oder filetiert	Fr. 49.--

Zur Auswahl:

- gebraten in Butter mit Kräutern, Salzkartoffeln
- pochiert an Weissweinsauce, Trockenreis
- blau (nur ganz serviert), Salzkartoffeln und Nussbutter

Zeno's Rötelmenu

Zugersee Rauchfischtartar vom Rötel
Salatbouquet

Süsskartoffelcrèmesuppe mit Einlage

Zugersee Rötelfilets gebraten auf Rahmwirz

Zugersee Rötel klassisch blau

Nussbutter

Salzkartoffeln

Blattspinat

Orangengratin mit Vanilleglace

Menu ab 2 Personen Fr. 72.-- p.P.

Das „Zuger Röteli“

Eine der ältesten Zuger Spezialitäten und Delikatessen

Die Kirschtorte mag weit herum bekannt sein, doch ist sie längst nicht die einzige kulinarische Delikatesse, die das Zugerland anzubieten hat. Der eigentliche Geheimtipp unter Gourmets ist vielmehr das „Zuger Röteli“, ein auserlesener Leckerbissen, der nur während vier bis sechs Wochen im Jahr auf den Tisch gelangt.

Geschätzt wird der aus dem Zugersee stammende „Kleine Seesaibling“ von den Kennern wegen seines ungemein zarten, schmackhaften Fleisches.

Sie sagen dem schlanken Rötelmännchen mit dem goldrötlich bis tiefrot seidenglänzenden Bauch nach, es sei der edelste unter den heimischen Süsswasserfischen. Dass ihm und seinem Artgenossen die Stadt Zug ihren Namen zu verdanken hat, ist hingegen weit weniger geläufig.

Fisch

Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 26.--
Felchenfilets Zuger Art	Fr. 28.--
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, Beilage: 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.

Weinempfehlungen

Weiss:	Château de Perroy 2009	75 cl	Fr. 39.--
	(Perroy)	10 cl	Fr. 5.70
Rot:	Rivola VDT 2007/2008	75 cl	Fr. 43.--
	(Abadia Retuerta)	10 cl	Fr. 6.--
	Morellino di Scansano Riserva 2008 (Morisfarms, Toscana)	75 cl	Fr. 48.50

Verführerisch in der Nase, im Bouquet offenbaren sich Beerenfrüchte!

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	
Tafelspitz im Pfännli serviert (Tafelspitz, Salzkartoffeln, Gemüse und Garnituren)	Fr. 26.—

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, Rötel und Felchen (Schweizer Gewässer)

Fischerei Zimmermann Arthur und Fischerei Tschümperlin Ernst, Walchwil

Salzwasserfische, Krusten und Weichtiere

Bianchi Comestibles Zufikon