

# MENU-VORSCHLÄGE

ZENO'S Spezialitäten-Restaurant - 6300 Zug

## Menu 1 à Fr. 36.–

Kürbiscrèmesuppe  
\*\*\*  
Schweins-Piccata  
Champignons und Schinkenjulienne  
Risotto milanaise  
\*\*\*  
Gebrannte Crème mit Rahm

## Menu 2 à Fr. 42.–

Nüsslisalat mit Ei  
\*\*\*  
Rindsschmorbraten  
an kräftiger Rotweinsauce  
Eierspätzli  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Zuger Eiskaffee

## Menu 3 à Fr. 43.–

Gebackener Brie mit Salatbouquet  
\*\*\*  
Entenbrust auf Orangensauce  
Trockenreis  
Gemüsebouquet  
\*\*\*  
Halbgefrorenes „Zeno's“

## Menu 4 à Fr. 46.–

Geräuchertes Entenbrüstchen  
An Salatbouquet mit  
Balsamicodressing  
\*\*\*  
Kalbsrahmschnitzel  
Nudeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Hausgemachte Schokoladenmousse

## Menu 5 à Fr. 63.–

Wintersalat mit Speck- und Brotwürfeli  
\*\*\*  
Broccolicrèmesuppe  
\*\*\*  
Entrecôte mit Pfefferrahmsauce  
Pommes frites  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Zuger Kirschtorte

## Menu 6 à Fr. 72.–

Blattsalat mit Ei  
\*\*\*  
Klare Ochsenchwanzsuppe  
\*\*\*  
Kalbssteak an Morchelrahmsauce  
Nudeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Fruchtsalat mit Maraschino

**Menu 7 à Fr. 68.--**

Nüsslisalat mit sautierten Pilzen

\*\*\*

Parmesan- Ravioli im Safranteig  
An Salbeibutter

\*\*\*

Felchenfilets gebraten auf Currysauce

Trockenreis

Gebackene Banane

\*\*\*

Bayrische Crème an Früchtesauce

**Menu 8 à Fr. 63.--**

Französische Zwiebelsuppe

mit Käsetoast

\*\*\*

Rindsfilet ganz gebraten

„Cafe de Paris“

Gemüse garnitur

Kartoffelkroketten

\*\*\*

Ananas „Surprise“

**Menu 9 à Fr. 64.--**

Salatcreation mit Lachsstreifen

\*\*\*

Bouillon mit Sherry

\*\*\*

Lammrückenfilet provençale

Kartoffelgratin

Blattspinat,glacierte Karotten

\*\*\*

Himbeeren Calypso

**Menu 10 à Fr. 79.--**

Rindfleisch "luftgetrocknet"

Mariniert mit Olivenöl und Zitrone

\*\*\*\*\*

Mais-currysuppe

\*\*\*\*\*

Gefülltes Forellenröllchen pochiert

Auf Vermouthsauce

\*\*\*\*\*

Schweinsfilet „Woronoff“

Gemüse garnitur

Nudeln

\*\*\*\*\*

Eisparfait Grand Marnier

**Menu 11 à Fr. 89.--**

Saisonsalat

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Gemüsestreifen

\*\*\*\*\*

Les trois Filets

(Kalbs-, Schweins- und Rindsfilet)

mit verschiedenen Haussaucen,

Gemüsen und Beilagen

(wird 3x serviert!)

\*\*\*\*\*

Gemischter Sorbetteller mit Früchten

Menu 12 à Fr. 69.--

Egliknusperli garniert mit Saisonsalaten

Sauce Tartar

\*\*\*\*\*

Kraftbrühe mit Einlage

\*\*\*\*\*

Roastbeef englisch gebraten

Sauce Béarnaise

Kartoffeln-Kroketten

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Lauwarme Beeren auf Vanilleeis

Menu 13 à Fr. 97.--

Hausterrine

\*\*\*\*\*

Klare Ochsenschwanzsuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat Ligurien

\*\*\*\*\*

Zitronensorbet mit Aperol

\*\*\*\*\*

Kalbsfilet mit Pilzen

Nudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Vacherin Mont d'or

\*\*\*\*\*

Dessertsymphonie

Aktuell im Winter 2011 / 2012

Zuger Menu

Hünenberger Vegibündeli

Auf Tomatensauce

\*\*\*\*\*

Baarer Kürbiscrèmesuppe

\*\*\*\*\*

Felchenfilet nach Zuger Art

Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Zuger Bäggli mit Pilzrisotto

\*\*\*\*\*

Zuger Kirschtorte

Menu komplett Fr. 76.--

4 Gänge nach Ihrer Wahl Fr. 67.--

## Speziell zum Aperitiv empfehlen wir Ihnen

### Canapés:

mit Rauchlachs	Fr.	5.50
mit Thunfischmousse	Fr.	4.50
mit Bündnerfleisch	Fr.	5.--
mit Rohschinken	Fr.	5.--
mit Käse	Fr.	4.50
mit Tartar	Fr.	5.--

### Blätterteiggebäck:

Pro Kg	Fr.	60.--
(pro Person sind 40-50 g einzusetzen)		

### Crudités:

Ein Assortiment roher Marktgemüse (5 Sorten)  
Mit 3 verschiedenen Dipsaucen

pro Person Fr. 4.--

Speziell empfehlen wir unsere hausgemachte

Ananas-Bowle oder Himbeer-Basilikum-Bowle pro Liter Fr. 35.--

Diverse Kalte und warme Canapés und Amuse Bouche

à Discretion pro Person Fr. 12.--

## Geschätzter Gast

Wir freuen uns, dass Sie Ihren kommenden Anlass in ZENO'S Spezialitäten-Restaurant in Zug durchführen möchten.

Um Ihnen die Organisation Ihres Fest zu erleichtern, machen wir Sie in den folgenden Ausführungen auf die wichtigsten Fragen aufmerksam, die sich Erfahrungsgemäss bei der Planung eines Anlasses stellen.

---

## Menubesprechung

Bitte vereinbaren Sie mit uns rechtzeitig einen Termin, damit wir das Menu sowie die Details Ihres Anlasses mit Ihnen besprechen können.

## Organisation

Dazu benötigen wir, wenn möglich genaue Angaben über Ankunftszeit, Personenzahl und Dauer des Anlasses. Geben Sie uns bitte 24 Stunden vor Ihrem Anlass die Teilnemerzahl, die verrechnet werden darf, bekannt.

## Menu und Weine

Unsere Menuvorschläge gelten ab 10 Personen. Sie können Ihr Menu auch selber nach Ihren Vorstellungen zusammenstellen. Selbstverständlich werden wir Sie bei Ihrer Wahl jederzeit gerne beraten. Für weniger als 10 Personen stellen wir Ihnen gerne ein Menu aus unserer à la Carte-Karte zusammen oder jeder kann gleich an Ihrem Anlass aus dieser sein Menu nach Wunsch zusammenstellen.

Wir haben eine grosse Auswahl an schönen, gepflegten Weinen. Gerne beraten wir Sie bei der Wahl des Weines.

## Dekoration oder Blumenschmuck

Einem festlichen Anlass verleiht eine schöne Blumendekoration eine ganz besondere Note. Gerne nehmen wir Ihnen diese Vorbereitungsarbeit ab und lassen die ganze Dekoration durch uns besorgen.

Selbstverständlich können Sie den Blumenschmuck auch selber bei Ihrem Gärtner/Florist in Auftrag geben. Kerzen, sowie Menukarten werden von uns zur Verfügung gestellt.

## Musik

Wir sind Ihnen behilflich, eine geeignete Musik für Ihren Anlass zu finden. Die Konsumation der Musiker geht zu Ihren Lasten.

## Unsere Räumlichkeiten

Bistro mit Bar	45 Personen
Säli	45 Personen
Gartenterasse	45 Personen
2 Kegelbahnen	30 Personen

Gerne reservieren wir für Ihren besonderen Anlass unsere ganzen Räumlichkeiten.  
(Bistro und Säli; bis 90 Personen)