

Vorspeisen

Geräucherte Fjordlachsrose, Toast und Butter	Fr. 18.50
Parmesanravioli im Safranteig an Salzeibutter	Fr. 14.50
Wildpastete "Waldorf" mit Cumberlandsauce	Fr. 14.50
Leicht geräuchertes Hirschcarpaccio mit Trüffelöl	Fr. 18.--
Frische Pilze an Rahmsauce im Blätterteigpilz	Fr. 14.50

Suppen

Tagessuppe nach Saison	Fr. 6.50
Kürbiscrème mit Curry	Fr. 8.50
Steinpilzkraftbrühe mit Einlage	Fr. 8.50
Wildrahmsuppe mit Gerste	Fr. 8.50

Salate

Blattsalat	Fr. 7.50
Gemischter Saisonsalat	Fr. 9.00
Randensalat nach Grossmutterart	Fr. 9.00
Herbstsalat mit Nüssen und Trauben	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

Je nach Fang vom Zugersee

Fischknusperli mit Tartarsauce	Fr. 26.--
Felchenfilets Zuger Art	Fr. 29.--
Felchenfilets gebraten mit Steinpilzen und Salbei, Safranrisotto	Fr. 29.50
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
Seeteufelfilets pochiert auf Wirz, Champagnersauce Wildreis	Fr. 36.--
Welsfilet gebraten, Baumnuss-Sauce, Blattspinat Salzkartoffeln	Fr. 34.--

Zeno's Fischplatte (ab 2 Personen)

Variation von Zugerseefischen und Meeresfrüchten
auf einer Platte. Lassen Sie sich überraschen!

Fr. 49.--

Unsere Fischlieferanten:

Egli und Felchen (Schweizer Gewässer)

Fischerei Zimmermann Arthur und Fischerei Tschümperlin Ernst, Walchwil

Salzwasserfische, Krusten und Weichtiere

Bianchi Comestibles Zufikon

Vegetarische Gerichte

Salatkreation „Zeno's“	Fr. 19.50
Frühlingsrollen mit Gemüsefüllung Salatbouquet, süss-saure Sauce	Fr. 21.50
Parmesanravioli im Safranteig an Salbeibutter	Fr. 21.--
Herbstteller mit Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Früchten und Spätzli	Fr. 22.50
Gemüseteller mit Spiegelei	Fr. 22.--

Hauptgerichte

Geschnetzeltes Kalbfleisch „Zürcher Art“, Rösti	Fr. 32.50
Kalbs-Cordon bleu, Pommes frites	Fr. 31.--
Entrecôte Café de Paris, Pommes frites, Gemüse	Fr. 39.--
Bife à brasileira, Rindsfilet mit Knoblauch und Rohschinken, Bratkartoffeln und Gemüse	Fr. 47.--
Picadinho con frutas (Brasilien) Rindsfiletgulasch mit Früchten, Trockenreis	Fr. 38.--
Kalbsschnitzel an Zitronensauce, Nudeln, Blattspinat	Fr. 32.--

Herbstspezialitäten

Pilzgerichte

Spaghetti mit Pilzen und Pouletstreifen	Fr. 23.50
Chäs-Spätzli mit Pilzen, Apfelschnitzli	Fr. 21.--
Pilzrisotto	Fr. 21.--
Blätterteigpilz mit Waldpilzen an Rahmsauce, Rosenkohl, Rotkraut und glasierte Marroni	Fr. 22.50

Wildgerichte

Rehpfeffer nach Grossmutterart, Spätzli, Rotkraut und gefüllter Apfel	Fr. 29.--
Rehgeschnetzeltes mit Pilzen und Trauben an Cognacsauce, Spätzli	Fr. 29.50
Rehschnitzel „Mirza“, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl, Früchte	Fr. 39.--
Entenbrüstli an Weichselsauce Pilzrisotto	Fr. 37.--
Hirsch-Entrecôte mit Steinpilzen, Portosauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl	Fr. 34.--
Hausgemachte Wildbratwurst nach Entlebucher Art Rösti	Fr. 21.--

Hausspezialität (ab 2 Personen)

Rehrücken auf Platte serviert, reichlich garniert mit gefülltem Apfel, Rotweinbirne, Zwetschgen, Trauben und Pilzen, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl und Wildrahmsauce	Fr. 49.50 p.P.
---	----------------

Zeno's Wildmenu

Wildpastete „Waldorf“
Sauce Cumberland

Steinpilzkraftbrühe mit Einlage

Entenbrüstli mit Weichselsauce

Risotto

Hirschfilet mit Landrauchschinken am Stück gebraten

Hagebuttensauce

Bratkartoffeln

Wildgarnitur

Crêpes Calvados

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

Weinempfehlungen

Weiss:	Château de Perroy 2009	75 cl	Fr. 39.--
	(Waadt)	10 cl	Fr. 5.70
Rot:	Piluna Primitivo IGT 2009	75 cl	Fr. 39.--
	Castello Monaci	10 cl	Fr. 5.70
	Merlot san Zeno, Riserva 2008	75 cl	Fr. 42.--
	(Tamborini, Lamone)	10 cl	Fr. 5.90
Fleurie AC 2007	75 cl	Fr. 45.--	
(Joseph Drouhin)			

Fleischdeklaration:

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

Ausnahmen:

Rind:	Schweiz / Brasilien
Ente:	Frankreich / Ungarn
Wild:	Schweiz / Österreich / Ungarn