

*Kennen Sie den „Savelinus alpinus“? Wir auch nicht!  
In Zug ist dieser Leckerbissen ein Geheimtipp unter den Gourmets und  
bekannt unter „Zuger Rötel“*

*Diese Delikatesse ist eine der ältesten Zuger Spezialitäten aus dem Zugersee*

## Geniessen Sie „Zeno's Rötel-Trio“

- gebraten in Butter und Salzkartoffeln
- pochiert an Kräuterrahmsauce und Trockenreis
- gebacken (geknöpft) mit Sauce Tartar und Gemüse

1 x serviert, ganz oder filetiert	CHF	29.00
2 x serviert, ganz oder filetiert	CHF	42.00
3 x serviert, ganz oder filetiert	CHF	53.00

### *Geschichte*

Dieser auserlesene Leckerbissen wurde 1281 erstmals urkundlich erwähnt und hat bei den Zugern einen besonderen Stellenwert. Denn nur während weniger Wochen im November und Dezember kann man den Zuger Rötel in traditionellen Zuger Restaurants geniessen.

Der kleine Seesaibling wird von Kennern, wegen seines zarten und schmackhaften Fleisches – und weil er so lecker ist – sehr geschätzt.



Dieses Rotmännchen mit dem goldrötlich bis tiefroten seidenglänzenden Bauch sei der edelste unter den heimischen Süßwasserfischen.

„Rötel“ heisst er, weil die Männchen mit ihren rötlichen Bäuchen die Weibchen anlocken, damit es immer wieder neue „Zuger Rötel“ gibt.

*„EN GUETE“*