

## Lieber Gast, herzlich Willkommen

Sollten Sie von einer Lebensmittelallergie/Unverträglichkeit betroffen sein, lassen Sie es uns bitte wissen. Wir haben einige Möglichkeiten und beraten Sie gerne.

Warme Küche:	Montag - Freitag	11.00 – 14.00 & 18.00-22.00 Uhr
	Samstag,	11.00 – 22.00 Uhr
	Sonntag	11.00 – 21.00 Uhr

## Apero-Empfehlung

### Zürichsee AOC Mousseux Rosé Sec

Der Rosé Schaumwein vom Weinbau Kümin, Freienbach  
1 dl 7.00 CHF

### Lillet Wild Berry

10.50 CHF

Prosecco Colli Nobili DOC 1 dl	8.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Hugo alkoholfrei	8.50
Gespritzter Weisswein	6.90
San Bitter	4.80

## Offenweine in Flaschenqualität

### Weiss/Rosé

		dl
Verdejo Val de Vid	2021	6.90
Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien		
Barbutin Albarino	2019	7.00
Albarino Quinta de Couselo, Galizien, Spanien		
Rosé Lumera	2020	6.00
Syrah, Nero d`Avola, Pinot Noir Tenuta di Donnafugata, Sizilien, Italien		

### Rot

Barbera Appassimento	2020	6.90
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		
Dual	2018	8.00
Garnacha, Carinena, Syrah, Cabernet, Merlot Alvarez Duran, Catalunya, Spanien		

## Vorspeisen

<b>Melonenkaltschale</b> mit Melonen-Schinken Spiess	11.50
<b>Rinds-Bouillon</b> mit Flädli	8.50
<b>Rassiger Crevettencocktail</b> Mit Guacamole, Rucola und Mango-Chutney Dazu Tomaten Focaccia	18.50
<b>Sommer-Pulposalat</b> Auf Mediteranem Couscous Kirschtomaten, Oliven, Zwiebeln, Parmesan und Balsamico-Dressing	19.50
<b>Rindstatar „Verenahof“</b> mit diversen Garnituren Briochettoast und Butter	21.50
	Hauptgang 33.50

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b>	8.50
<b>Bunt gemischter Salat</b>	10.50
<b>Tomaten- Mozzarella Salat</b> Mit Melone, Minze und Knusper-Croutons angemacht mit Balsamico-Dressing	15.50

## „Verenahof“ Fleisch Hit / Vegi Hit

<b>«Verenahof» Sommer-Burger</b>	29.50
----------------------------------	-------

Mit **Rindfleisch-Patty** aus dem Muotathal oder einem **vegetarischen Patty**  
im Tomaten Focaccia Brötli  
Tomaten, Mozzarella, Rucola und Pesto Rosso  
Dazu gibt`s Kartoffel Wedges

### Passende Weinempfehlung:

<b>Somni</b> Carinena, Syrah, 15 mon. Barrique Alfredo Arribas, Priorat, Spanien	2017	78.00
--	------	-------

## Fleischgerichte

<b>Rindsfilet</b> (ca.180g) mit Zitronen-Thymian Butter Kartoffel Wedges und mediterranes Ofengemüse		46.50
<b>Pouletbrust</b> mit Zitronen-Thymian Butter Dazu Tomaten Mozzarella-Salat mit Melone		26.50
<b>Kalbskotelett</b> (ca. 300g) mit Pesto-rosso Rahmsauce Kartoffel Wedges mit mediterranem Ofengemüse		54.00
<b>Alp-Schweinsbratwurst</b> mit Senfsauce, Röstzwiebeln und Pommes frites		22.50
<b>Rindsfiletwürfel</b> mit Senfsauce Reis, Gemüse		35.50
<b>Schnitzel paniert</b> Pommes frites, Gemüse	Kalb Schwein	35.50 25.50
<b>Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce</b> Serviert im Butter-Pastetli, Gemüse garnitur	Kalb Schwein	34.50 24.50
<b>Cordon-Bleu</b> Pommes frites, Gemüse	Kalb Schwein	38.50 28.50

**Gemüse-Bouquet als zusätzliche Beilage: 4.50**

## Fisch

<b>Pulpo-Tagliatelle mit Pesto-Rosso Sauce</b> Oliven, Parmesanspäne und Basilikum	34.50
<b>Zanderfilet</b> gebraten mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Rahmspinat	34.50

## Vegetarisch



<b>Ricotta-Minz Falaffel</b> Auf mediterranem Couscous Salat, Rucola, Granatapfel Kernen Und Guacamole- Dip	24.50
<b>Sommer-Pastetli</b> Mediterranes Ofengemüse mit Pesto-rosso Rahmsauce, Kirschtomaten und Basilikum Serviert im Butter-Pastetli	24.50

## Kalte Tellergerichte

<b>Wurstsalat einfach</b>	14.50
<b>Wurst-Käsesalat einfach</b>	16.50
<b>Käsesalat einfach</b>	15.50

Garniert mit diversen Salaten, zusätzlich 5.00

### Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien
Felchen:	Schweiz, Zürichsee	Zander:	EU-Binnengewässer
Lamm:	Neuseeland	Krevetten:	Vietnam