

## 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

### Martini-Spritz

Martini bianco, Prosecco, Mineral, Thymian, Olive  
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		
Räuschling	2021	7.00
Weingut Kümin, Freienbach, Schweiz		
Rosé Lumera	2021	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, Priorat, Spanien		

## Vorspeisen

<b>Kürbissuppe</b> mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und Kürbiskernen	9.50
<b>Rinds-Bouillon</b> mit Flädli	8.50
<b>Süss-Saurer Kürbissalat</b> Mit Pfirsich-Chutney und Kürbiskernen Wahlweise mit: Gratinierten Ziegen-Käslein im Speckmantel oder Kalt geräucherten Entenbruststreifen	18.50
<b>Rindstatar „Verenahof“</b> mit diversen Garnituren Briochettoast und Butter	21.50 33.50

Hauptgang

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b>	8.50
<b>Bunt gemischter Salat</b>	10.50

## „Verenahof“ Fleisch Hit

<b>Rosa gebratene Entenbrust mit Pfirsich-Chutney</b> Dazu Kürbis- Püree, dunkler Jus und Romanesco	38.00
--	-------

### Passende Weinempfehlung:

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

# Fleischgerichte

<b>Rindsfilet</b> (ca.180g) umwickelt mit Parmaschinken Mit Kürbis-Püree, dunklen Jus und Romanesco		46.50
<b>Rindsfiletwürfel</b> mit Senfsauce Reis und Gemüse		35.50
<b>Pouletbrust</b> mit Kräuter-Butter Pommes frites und Gemüse		26.50
<b>Alp-Schweinsbratwurst</b> mit Senfsauce, Röstzwiebeln und Pommes frites		22.50
<b>Schnitzel paniert</b> Pommes frites und Gemüse	Kalb	35.50
	Schwein	25.50
<b>Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce</b> Serviert im Butter-Pastetli mit Gemüse garnitur	Kalb	34.50
	Schwein	24.50
<b>Cordon-Bleu</b> Pommes frites mit Gemüse	Kalb	38.50
	Schwein	28.50

**Gemüse als zusätzliche Beilage: 4.50**

## Fisch

<b>Gebratene Jakobsmuscheln</b> Auf Kürbisrisotto, Pfirsich Chutney und Kürbiskernen	36.50
<b>Zanderfilet</b> gebraten mit Mandelbutter Salzkartoffeln und Rahmspinat	34.50

## Vegetarisch



<b>Kürbisrisotto mit gebratenen Kürbiswürfeln</b> Mit Parmesanspänen Kürbiskernöl und Kernen	24.50
<b>Gemüse-Pastetli</b> Ofengemüse mit Champignon-Rahmsauce Und Kirschtomaten Serviert im Butter-Pastetli	24.50
<b>Green Mountain Vegi Tartar</b> mit diversen Garnituren Brioche-toast und Butter	Vorspeise 21.50 Hauptgang 33.50

## 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
Ente:	Frankreich	Jakobsmuscheln:	Schottland