

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

Apple Crumble

Prosecco, Zimtsirup und Apfelsaft

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

		dl
Verdejo Val de Vid	2021	6.90
Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien		
Grauburgunder Fass 10	2020	6.00
Weingut Marx, Nahe, Deutschland		

Rot

Lucente, aus der Magnumflasche	2020	9.50
Merlot, Sangiovese		
Tenuta Luce, Toskana, Italien		
Pombal do Vesuvio DOP	2018	8.50
Touriga national, Touriga Franca		
Quinta do Vesuvio, Porto e Douro, Portugal		

Dessertwein

Menade dulce	2020/21	6.50
Sauvignon blanc		
Menade, Castilla y Leon, Spanien		

Vorspeisen

Leutschner Weissweinsuppe mit Rahmhaube und Trauben	9.50
Rinds-Bouillon mit Flädli	8.50
Chäschüechli mit Preiselbeeren und Salatsträussli	14.50
Rindstatar „Verenahof“ mit diversen Garnituren Brioche-toast und Butter	21.50
	Hauptgang 33.50

Salate

Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat Mit Ei und Speck	14.50

„Verenahof“ Vorspeisen-Empfehlung

Rauchlachs-Rückenfilet Mit Orangen-Frischkäse, Ingwer, gepickelte Zwiebeln und Wasabi-Crunch Brioche-Toast	18.50
---	-------

Spezialitäten Weinempfehlung:

50&50 2017 Merlot, Sangiovese, 24 mt. Barrique Avignonese & Capannelle, Toscana, Italien	130.00
---	--------

Fleischgerichte

Rindsschmorbraten		34.50
Mit kräftiger Rotweinsauce Serviettenknödel und Gemüse		
Winter Cordon-bleu	Kalb	39.50
Mit Frischkäse, Rauchschinken, Birnen und Zwiebeln Dazu Pommes und Gemüse	Schwein	29.50
Schweinsfilet mit Morchel-Rahmsauce		36.00
Mit Weissweinsrisotto und Gemüse		
Rindsfilet (ca.180g) mit Café de Paris		46.50
Dazu Weissweinsrisotto und Gemüse		
Rindsfiletwürfel mit Senfsauce		35.50
Reis, Gemüse		
Pouletbrust mit Morchel-Rahmsauce		28.50
Serviettenknödel und Gemüse		
Alp-Schweinsbratwurst mit Senfsauce,		22.50
Röstzwiebeln und Pommes frites		
Schnitzel paniert	Kalb	35.50
Pommes frites, Gemüse	Schwein	25.50
Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce	Kalb	34.50
Mit Rösti	Schwein	24.50
Cordon-Bleu	Kalb	38.50
Pommes frites, Gemüse	Schwein	28.50

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter 34.50
Dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat

Ganze Seezunge in Butter gebraten 48.00
Dazu Weissweinsrisotto mit Belperknolle

Vegetarisch



Weissweinsrisotto 24.50
Mit gehobelter Belper-Knolle
(getrocknete und mit Pfeffer verfeinerte Frischkäse-Spezialität)
Gepickelten Roten Zwiebeln und Birnen

Vegi-Cordonbleu 26.50
Panierter und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère,
Champignons und Lauch
Dazu Pommes frites und Gemüse

Gemüse-Bouquet als zusätzliche Beilage: 4.50

Deklarationen

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