

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	11.30 – 14.00 & 18.00-22.00 Uhr
	Samstag	11.30 – 22.00 Uhr
	Sonntag	11.30 – 21.00 Uhr

Apero-Empfehlung

Zürichsee AOC Mousseux Rosé Sec

Der Rosé Schaumwein vom Weinbau Kümin, Freienbach
1 dl 7.00 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

Verdejo Val de Vid	2022	6.90
Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien		
Grüner Veltliner «Am Berg»	2022	7.00
Bernhard Ott, Niederösterreich		

Rot

Lagrein «Perl»	2021	7.50
Kellerei Bozen, Südtirol, Italien		
Barbera Appassimento	2021	7.00
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Rahmhaube und Rohschinken-Grissini		11.50
Rinds-Bouillon mit Flädli		8.50
Rindstatar „Verenahof“ mit diversen Garnituren Brioche-toast und Butter		21.50
	Hauptgang	33.50
Rindstatar „Saison“ mit „Cafe de Paris“ überbacken marinierte Spargeln Brioche-toast und Butter		22.50
	Hauptgang	35.50

Salate

Bunter Blattsalat		8.50
Bunt gemischter Salat		10.50
Grün-Weisser Spargelsalat Mit Erdbeeren und Radisli An Balsamico-Honigdressing		14.50
Wahlweise mit Rauchschinken		17.50

„Verenahof“ Vorspeisen-Empfehlung

Frühlings- Buratta Mit Erdbeeren, Radisli, grün-weissen Spargeln und gerösteten Mandeln		17.50
--	--	-------

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel Mit Morchelrahmsauce Neue Kartoffeln und grün-weissen Spargeln		42.00
Capuns «Verenahof» Gefüllte Mangoldblätter Mit Spargeln, Salsiz und Rohschinken An leichter Rahmsauce		28.00
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Mit Nudeln und Frühlingsgemüse		38.00
Rindsfilet (180g) mit Hollandaise Neue Kartoffeln und grün-weisse Spargeln		46.50
Pouletbrust mit Morchelrahmsauce Nudeln und Frühlingsgemüse		29.50
Alp-Schweinsbratwurst mit Rotweinsauce, Röstzwiebeln und Pommes frites		22.50
Schnitzel paniert Pommes frites und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	35.50 25.50
Geschnetzeltes mit grün-weissen Spargeln An Zitronengrasrahmsauce im Rösti-Pastetli	Kalb Schwein	34.50 24.50
Cordon-Bleu Pommes frites, Gemüse	Kalb Schwein	38.50 28.50

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter 34.50
Dazu Butter-Kartoffeln und Rahmspinat

Felchenfilet mit Zitronengrasrahmsauce 36.50
Dazu Reis und grün-weiße Spargeln

Vegetarisch

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

Spargelravioli 26.50
Dazu grün-weiße Spargeln
Mit Butter, gerösteten Kernen,
Parmesanspänen und Cherry-Tomaten

Grün-weiße Spargeln 25.50
Mit Zitronengrasrahmsauce im Röstipastetli

Deklarationen

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