

## 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	7.50
San Bitter	4.90

## Offenweine in Flaschenqualität

<b>Weiss</b>		<b>dl</b>
Verdejo Val de Vid	2022	7.00
Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien		
Wagner Chardonnay Barrique	2022	7.50
Weingut Kümin, Freienbach		
<b>Rosé</b>		
Zürichsee Rosé	2023	7.50
Cabernet Soyhières, Pinot Noir Weingut Kümin, Freienbach		
<b>Rot</b>		
The Wine	2021	7.50
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		
Barbera Appassimento	2021	7.50
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		

## Vorspeisen

<b>„Gazpacho“</b>			11.50
Kalte Tomaten-Gurken Suppe mit Sauerrahmhaube und Croutons			
<b>Rinds-Bouillon</b>	mit Flädli		8.50
<b>Rindstatar „Klassisch“</b>			
mit diversen Garnituren			
Briochetost und Butter			
		Vorspeise	21.50
		Hauptgang	33.50
<b>Rindstatar „Sommer“</b>			
Mit Parmesanspäne,			
Tomaten, Oliven, Artischocken und Rucola			
Briochetost und Butter			
		Vorspeise	21.50
		Hauptgang	33.50

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b>			8.50
<b>Gemischter Salat</b>			10.50
<b>Bunter Tomatensalat mit Büffel-Mozzarella</b>			15.50
Basilikum Pesto, Olivenöl und Balsamico			

# «Fitness» Sommer im Verena Hof

## Salat «Verena Hof» Gemischte Gemüse- und Blattsalate mit Tomaten und Ei

### Wahlweise mit:

- **Rindsfilet 180g** mit Kräuterbutter 46.50
- **Schweins-Steak** mit BBQ- Sauce 34.50
- **Pouletbrust** mit Mango-Chili Salsa 28.50
- **Rösti-Rollen** mit Frischkäsefüllung 26.50
- **Egliknusperli** mit Tartarsauce 38.50

### Unsere Dressings

- Französisches Dressing
- Italienisches Dressing
- Himbeer Dressing

**Noch eine Beilage dazu?** 6.50

- **Rosmarinkartoffeln**
- **Pommes**
- **Nudeln**
- **Grillgemüse**
- **Reis**

### Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien (evtl. Hormone und Leistungsförderer)
Zander:	EU-Binnengewässer		
Egliknusperli:	Deutschland		
Brot:	Schweiz		

## Sommer-Gerichte

<b>Pulled Beef im Brioche-Brötli</b> Chabis-Salat, Röstzwiebeln, Rucola Und Pommes frites	34.50
<b>Rindsfilet</b> mit Kräuterbutter und BBQ – Sauce, Rosmarinbratkartoffeln und Grillgemüse	48.50
<b>Pouletbrust</b> mit Kräuterbutter und BBQ – Sauce, Rosmarinbratkartoffeln und Grillgemüse	32.50
<b>Limonen-Ricotta Ravioli</b> Mediterranes Gemüse, Rucola und Parmesan	26.50
<b>Zanderfilet</b> gebraten Mit Tomaten, Oliven, Artischocken, Rucola Und Reis	36.50

## Klassiker

<b>Rindsfiletwürfel «Stroganoff»</b> Mit Nudeln und Sommergemüse		38.50
<b>Schnitzel paniert</b> Mit Pommes frites und Sommergemüse	Kalb Schwein	37.50 26.50
<b>Cordonbleu</b> Mit Pommes frites und Sommergemüse	Kalb Schwein	39.50 29.50
<b>Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce</b> Mit Nudeln	Kalb Schwein	35.50 25.50
<b>Vegi-Cordonbleu</b> Paniertes und gefülltes Pfannkuchen mit Gruyère, Champignons und Lauch Pommes frites und Sommergemüse		26.50