

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

Aperol Spritz	12.50
Hugo	12.50
Campari	7.50
San Bitter	4.90
Crodino	4.90

Offenweine in Flaschenqualität

Weiss		dl
Verdejo Val de Vid	2023	7.00
Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien		
Wangner Chardonnay Barrique	2022	7.50
Weingut Kumin, Freienbach, Schweiz		
Cuvée Blanc	2023	8.00
Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, Räuschling Robert Irsslinger, Nuolen, Schweiz		
Rose		
« Rose » Irsslinger	2023	8.00
Pinot Noir, Merlot, Zweigelt Robert Irsslinger, Nuolen, Schweiz		
Rot		
The Wine	2021/2022	7.50
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		
Barbera Appassimento	2022	7.50
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		

Vorspeisen

„Gazpacho“ Kalte Tomaten-Gurken Suppe mit Sauerrahmhaube und Croutons		11.50
Rinds-Bouillon mit Flädli		8.50
Rindstatar „Klassisch“ mit diversen Garnituren Briochemoast und Butter	Vorspeise Hauptgang	21.50 33.50
Rindstatar „Saison“ Mit Parmesanspäne, Tomaten, Oliven, Artischocken und Rucola Briochemoast und Butter	Vorspeise Hauptgang	23.50 35.50

Salate

Bunter Blattsalat		8.50
Gemischter Salat		10.50

Kalte Sommer Klassiker

Crevetten Cocktail- „Der Klassiker“ Serviert mit Briochemoast	Vorspeise	18.50
Vitello Tonnato Zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce, Frittierte Kapern und rote Zwiebeln	Vorspeise Hauptgang	22.50 38.50
„Green Power“ Salat mit karamellisierter Burrata Grüne Gemüsesalate, Blattspinat Und geröstete Kerne An Passionsfruchtdressing	Vorspeise Hauptgang	19.50 28.50

Darf es noch eine Beilage sein?

«Fitness» Sommer im Verenhof

Salat «Verenhof» Gemischte Gemüse- und Blattsalate mit Tomaten und Ei

Wahlweise mit:

- **Tranchiertes Rindsfilet 180g** mit Kräuterbutter 48.50
- **Mariniertes Schweinshuft-Steak** mit BBQ- Sauce 28.50
- **Pouletbrust** mit Mango-Chili Salsa 32.50
- **Planted-Steak** mit Café de Paris 26.50
- **Vegi- Cordonbleu** 26.50
- **Egliknusperli** mit Tartarsauce 38.50



Unsere Dressings

- Französisches Dressing
- Italienisches Dressing
- Passionsfrucht Dressing

Noch eine Beilage dazu?

- **Rosmarinkartoffeln** 6.50
- **Pommes** 6.50
- **Grillgemüse** 6.50
- **Getrüffelte Pommes** 14.50
- **Mac and Cheese (auch Chäs-Hörnli genannt), mit Röstzwiebeln** 10.50

Deklarationen

Schwein:

Schweiz

Kalb:

Schweiz

Zander:

EU-Binnengewässer

Egliknusperli:

Deutschland

Brot:

Schweiz

Poulet:

Schweiz

Rindsfilet:

Australien (evtl. Hormone und Leistungsförderer)

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Restaurant Verenhof

info@restaurant-verenhof.ch

www.restaurant-verenhof.ch

Sommer-Gerichte

Tranchiertes Rindsfilet mit Kräuterbutter und BBQ – Sauce, Rosmarinbratkartoffeln und Grillgemüse	48.50
Pouletbrust mit Kräuterbutter und BBQ – Sauce, Rosmarinbratkartoffeln und Grillgemüse	32.50
Limonen-Ricotta Ravioli Mediterranes Gemüse, Rucola und Parmesan	26.50
Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter Mit Tomaten, Oliven, Artischocken, Rucola Und Reis	36.50



Klassiker

Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Mit Reis und Sommergemüse	38.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Sommergemüse	Kalb 37.50 Schwein 26.50
Cordonbleu Mit Pommes frites und Sommergemüse	Kalb 43.50 Schwein 33.50
Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Im Blätterteig-Pastetli mit Sommergemüse	Kalb 36.50 Schwein 25.50
Vegi-Cordonbleu Paniertes und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère, Champignons und Lauch Pommes frites und Sommergemüse	26.50
Planted- Steak « Café de Paris » Mit Pommes frites und Sommergemüse	26.50

