

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 Kümin, 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“			11.50
Kalte Tomaten-Gurken Suppe mit Sauerrahmhaube und Croutons			
Rinds-Bouillon	mit Flädli		8.50
Rindstatar „Klassisch“			
Mit diversen Garnituren			
Briochettoast und Butter			
		Vorspeise	21.50
		Hauptgang	33.50
Vegi-Tatar „Verenahof“			
Mit diversen Garnituren			
Briochettoast und Butter			
		Vorspeise	21.50
		Hauptgang	33.50



Salate

Bunter Blattsalat			8.50
Gemischter Salat			10.50
Spätsommer Salat			16.50
Bunter Blattsalat mit gepickelten Eierschwämmli und Kürbiswürfeln, dazu Nektarinen, Croutons an Honig-Senfdressing			

Sommerliches

Crevetten Cocktail- „Der Klassiker“		Vorspeise	18.50
Serviert mit Briochettoast			
Vitello Tonnato			
Zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce, Frittierte Kapern und rote Zwiebeln			
		Vorspeise	22.50
		Hauptgang	38.50
„Spätsommer Burrata“			
Mit gepickelten Eierschwämmli, und Kürbiswürfeln dazu Nektarinen und Focaccia- Brot			
		Vorspeise	19.50
		Hauptgang	28.50

Klassiker

Rindsfilet mit Honig- Rosmarin Jus Gebratenen Eierschwämmli, Rösti-Kroketten und Saisongemüse		48.50
Rindsfiletwürfel «Stroganoff» Mit Reis und Saisongemüse		38.50
Pouletbrust mit Eierschwämmli-Rahmsauce Rösti-Kroketten und Saisongemüse		32.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Saisongemüse	Kalb Schwein	37.50 26.50
Cordonbleu «Klassisch» Mit Pommes frites und Saisongemüse	Kalb Schwein	43.50 33.50
Saison- Cordonbleu Gefüllt mit Obatzter (Frischkäse Spezialität), Landrauchschinken und Kürbiswürfeln Mit Pommes frites und Saisongemüse	Kalb Schwein	45.50 35.50
Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce Im Blätterteig-Pastelli mit Saisongemüse	Kalb Schwein	36.50 25.50

Aufgrund starker Nachfrage noch
länger für euch erhältlich:

Trüffel Pommes 14.50

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter,
Reis und Spinat 36.50

Egliknusperli mit Tartarsauce 38.50
Fitnesssteller «Verenahof» dazu,
Gemischte Gemüse und Blattsalate mit Tomaten und Ei

Vegi



Vegi-Cordonbleu 28.50
Paniertes und gefüllter Pfannkuchen
Mit Obatzter (Frischkäsespezialität), Kürbiswürfeln und Lauch
Dazu Pommes frites und Saisongemüse

Dinkel-Kürbis-Ravioli 26.50
Mit gebratenen Eierschwämmli und Kürbiswürfeln
Dazu Nektarinen, Kräuter und Parmesanspäne

Planted- Steak mit Rosmarin- Honigjus, 28.50
Gebratenen Eierschwämmli,
Rösti-Kroketten und Saisongemüse

Vegi-Tatar „Verenahof“ 33.50
Mit diversen Garnituren
Brioche-toast und Butter

Deklarationen

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