

Lieber Guest, 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

Offenweine in Flaschenqualität

Weiss		dl
Verdejo Val de Vid Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien	2024	7.00
Wangner Chardonnay Barrique Weingut Kümin, Freienbach	2024	7.50
Molignon Terre «Aus der Magnumflasche» Chasselas Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2024	7.50
Rosé		
«Rose» Irsslinger Pinot Noir, Merlot, Zweigelt Robert Irsslinger, Nuolen, Schweiz	2023	8.00
Rot		
The Wine Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	2022	7.50
Barbera Appassimento Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2022	7.50
Cuvée Madame Rosmarie «Aus der Magnumflasche» Syrah, Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2023	8.50

Vorspeisen

Apfel- Selleriecremesuppe

Mit Rahmhaube und Rohschinken-Crissini

12.50

Kraftbrühe

Mit Leberklösschen und Griessnocken

12.50

Rindstatar „Verenahof“

mit diversen Garnituren
Briochetoast und Butter

Vorspeise 21.50
Hauptgang 33.50

Winterblattsalat mit Sashimi vom gebeizten Lachs

Mit Fenchel-Orangensalat und Honig-Senf Dressing

18.50

Salate

Bunter Blattsalat

8.50

Bunt gemischter Salat

10.50

Nüsslisalat «Klassiker»

15.50

Mit Ei, Speck und Croutons

Gans leckeres Menü

Kraftbrühe
Mit Leberklösschen und Griessnocken

Gebratene Gänsekeule
Mit Semmel- und Kartoffelknödeln,
Rahm-Wirz und Rotchabis

Rotweinzwetschgen
Mit Zimtglace und Rahm

78.50 CHF

Fleischgerichte

Gebratene Gänsekeule, Mit Semmel und Kartoffelknödeln, Rahm-Wirz und Rotchabis	56.00
Rindsfilet (ca.180g) mit Sauce Béarnaise, Semmelknödel und Gemüse	48.50
Gebratene Lammracks mit Jus und Kräuterbutter Dazu Randenrisotto und Gemüse	52.00
Rindsfiletwürfel mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce Reis und Gemüse	42.50
Maispoulardenbrust mit dunklem Apfel-Calvadosjus, Randenrisotto und Gemüse	38.50
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi) mit « rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Gemüse	25.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb 37.50 Schwein 26.50
Geschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce Mit Semmelknödel und Gemüse	Kalb 37.50 Schwein 26.50
Cordon-Bleu Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb 43.50 Schwein 33.50

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter, 36.50
Reis und Rahmspinat

Regenbogen-Forelle in Kürbiskruste 38.50
Mit Semmelknödel, heller Apfel-Calvadosjus und Rahm-Wirz

Vegetarisch



Zweierlei Winter-Knödel 28.50
Semmel- und Kartoffelknödel
Mit Rahm-Wirz und Rotkraut
Dazu Pilzrahmsauce

Vegi-Cordonbleu 28.50
Panierter und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère,
Champignons und Lauch
Dazu Pommes frites und Gemüse

Planted Steak mit Sauce Béarnaise, 36.50
Pommes und Wintergemüse

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz, Frankreich
Kalb:	Schweiz	Forelle:	Schweiz, Europa
Lamm:	Neuseeland	Zander:	EU-Binnengewässer
Rindsfilet:	Australien, kann mit Hormonen und Leistungsförderern erzeugt sein		
Brot:	Schweiz		
Lachs:	Norwegen		
Gans:	Frankreich, Ungarn		