

## 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

## Offenweine in Flaschenqualität

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

## Vorspeisen

### Apfel- Selleriecremesuppe

Mit Rahmhaube und Rohschinken-Crissini

12.50

### Kraftbrühe

Mit Leberklösschen und Griessnocken

12.50

### Rindstatar „Verenahof“

mit diversen Garnituren

Briochettoast 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»

Mit Ei, Speck und Croutons

15.50

## 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

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Restaurant Verenahof

[info@restaurant-verenahof.ch](mailto:info@restaurant-verenahof.ch)

[www.restaurant-verenahof.ch](http://www.restaurant-verenahof.ch)

## Fleischgerichte

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