

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 - Samstag	11.30 – 22.00 Uhr
	Sonntag	11.30 – 21.00 Uhr

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		

Rose

«Rose» Irsslinger	2023	8.00
Pinot Noir, Merlot, Zweigelt		
Weingut Irsslinger, Nuolen, Schweiz		

Rot

The Wine	2021	7.50
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon		
Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		
Barbera Appassimento	2021	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

Leutschner Weissweinsuppe Mit Rahmhaube und Croutons	11.50
Rinds-Bouillon mit Flädli	8.50
Rindstartar «Verenahof» Mit diversen Garnituren, Briochemtoast und Butter	21.50
	Hauptgang 33.50

Salate

Bunter Blattsalat	8.50
Bunt gemischter Salat	10.50
Nüsslisalat «Klassiker» Mit Ei und Speck	15.50
Wintersalat «Verenahof» Bunt Gemischter Salat mit Kaki und Belper-Knolle Mariniert mit Passionsfrucht Dressing	16.50

Vorspeisen Empfehlung

Gebackene Kalbsmilken Auf bunt gemischtem Wintersalat	17.50
Salat von der Kalbszunge mit gebackenem Kalbskopf, Kräutervinaigrette, Gepickelter Zwiebel und Senfkörner	18.50

Kalbsspezialitäten

Kalbsnierli mit Senfsauce, Kartoffelstock und Speckbohnen	29.50
Kalbsleberli mit Portweinjus, Gebratenen Äpfeln und Zwiebeln Dazu Röstli und Gemüse	42.50
Kalbssaltimbocca Mit Fregola sarda und Gemüse	42.00
Kalbstafelspitz , im Gemüsesud, Salzkartoffeln und Meerrettichschaum	46.50
Kalbszüngli mit Kräuter-Rahmsauce, Salzkartoffeln und Speckbohnen	28.50

Klassiker

Rindsfilet (ca.180g) mit Sauce Bénaise, Pommes und Gemüse	48.50
Rindsfiletwürfel mit,Whiskeysauce, Kartoffelstock und Gemüse	42.50
Maispouletbrust mit Senfsauce, Fregola sarda 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 38.50 Schwein 28.50
Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce Mit Röstli und Gemüse	Kalb 39.50 Schwein 29.50
Cordon Bleu Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb 44.50 Schwein 34.50

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter, 36.50
Salzkartoffeln und Rahmspinat

Gebratene Black Tiger Krevetten 42.50
Auf Fregola sarda mit Zitronenmascarpone
und Passionsfrucht

Vegetarisch



Fregola sarda an Zitronenmascarpone 28.50
Mit gehobelter Belper-Knolle,
(getrocknete und mit Pfeffer verfeinerte Frischkäse-Spezialität)
Dazu Gepickelte rote Zwiebeln und Kräutersalat

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

Planted Steak mit Senfsauce, 36.50
Kartoffelstock mit gebratenen Äpfeln, Zwiebeln
Und Gemüse

LIEBE GÄSTE

FOLGT IHR UNS SCHON AUF
INSTAGRAM??

DANN BIST DU IMMER
«UP TO DATE»



Deklarationen

Schwein:
Kalb:
Zander:
Brot:

Schweiz
Schweiz
EU-Binnengewässer
Schweiz

Maispoulet:
Rindsfilet:
Crevetten:

Frankreich
Australien (evtl. Hormone und Leistungsförderer)
Vietnam