

## 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

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

## Salate

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

## Vorspeisen Empfehlung

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

## Kalbsspezialitäten

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

## Klassiker

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

FOLGEN SIE 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