

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 Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien	2023	7.00
Wangner Chardonnay Barrique Weingut Kümin, Freienbach, Schweiz	2022	7.50
Rose		
«Rose» Irsslinger Pinot Noir, Merlot, Zweigelt Weingut Irsslinger, Nuolen, Schweiz	2023	8.00
Rot		
The Wine Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	2021	7.50
Barbera Appassimento Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2021	7.50
Cuvée Madame Rosmarie «Aus der Magnumflasche» Syrah, Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2023	8.50

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 Rösti und Gemüse	42.50
Kalbssaltimbocca Mit Fregola sarda und Gemüse	42.00
Kalbstaffelspitz , 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 Rösti 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, Salzkartoffeln und Rahmspinat 36.50

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
Paniertes 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:	Schweiz	Maispoulet:	Frankreich
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien (evtl. Hormone und Leistungsförderer)
Zander:	EU-Binnengewässer	Crevetten:	Vietnam
Brot:	Schweiz		