

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 - 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 Kūmin, Freienbach, Schweiz	2024	7.50

Rot

The Wine Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	2022	7.50
Barbera Appassimento Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2023	7.50
Cuvée Madame Rosmarie «Aus der Magnumflasche» Syrah, Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon Adrian und Diego Mathier, Salgesch	2023	8.50

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe mit Schinkenheu,
Rahmhaube und Croutons 11.50

Rinds-Bouillon mit Flädli 8.50

Rindstatar „Verenahof“	Vorspeise	21.50
Mit diversen Garnituren	Hauptgang	33.50
Briochettoast und Butter		

Rindstatar „Saison“	Vorspeise	24.50
Mit „Bärlauch Butter“ überbacken	Hauptgang	36.50
Briochettoast und Butter		

Frühlings Rinds-Carpaccio 24.50
Mit Bärlauch-Pesto, Cherry-Tomaten, Parmesanspäne
Und Salatstrauß

Salate

Grüner Blattsalat 9.50

Gemischter Salat 12.50

„Green Power“ Salat mit karamellisierter Burrata, 18.50
Grüne Gemüsesalate, Blattspinat und geröstete Kerne
An Passionsfruchtdressing

„Verenahof“ Fleisch-Hit

«Steak Frites» Verenahof 49.00
Rinds Entrecôte 220gr.
an hausgemachter Café de Paris Sauce und Pommes frites

«Frühlingsgerichte»

Bärlauch-Cordon Bleu	Kalb	46.50
Gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse	Schwein	36.50
Und rassiger Chorizo Wurst		
Dazu Pommes frites und Frühlingsgemüse		
Rindsfilet (180g) mit Bärlauch-Hollandaise, Nudeln und Frühlingsgemüse		48.50
Maispouardenbrust mit Bärlauch-Hollandaise, Pommes frites und Frühlingsgemüse		38.50
Rosa gebratenes Lamm Entrecôte		48.00
Mit Rotweinjus, Bärlauch-Pesto, Bärlauchgnocchi und Frühlingsgemüse		

Fleischgerichte

Rindsfiletwürfel in Whiskeysauce, Rösti und Frühlingsgemüse		42.50
Hacktätschli «Verenahof» mit Rotweinjus, Nudeln und Frühlingsgemüse		28.50
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi) mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Frühlingsgemüse		25.50
Schnitzel paniert	Kalb	38.50
Mit Pommes frites und Frühlingsgemüse	Schwein	28.50
Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Rösti und Frühlingsgemüse	Kalb	39.50
	Schwein	29.50
Cordon Bleu	Kalb	44.50
Mit Pommes frites und Frühlingsgemüse	Schwein	34.50

Fisch

Saiblingfilet gebraten mit Bärlauchgnocchi, Bärlauch-Pesto, Frühlingsgemüse Und Cherry-Tomaten	42.00
Zanderfilet gebraten mit Zuger-Kräuterrahmsauce Mit Nudeln und Spinat	36.50

Vegetarisch

Vegi-Cordon Bleu Panierter und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère, Champignons und Lauch Dazu Pommes frites und Frühlingsgemüse	28.50
Bärlauch Gnocchi Mit Bärlauch-Pesto, Parmesanspäne, Frühlingsgemüse und Cherry-Tomaten	26.50
Planted-Steakwürfel in Whiskeysauce, Rösti und Frühlingsgemüse	32.50

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien (evtl.mit Hormone und Leistungsförderer)
Saibling:	Island	Rind:	Schweiz
Lamm:	Neuseeland	Rindsentrecote	Argentinien
Zander:	EU-Binnengewässer	Brot:	Schweiz