

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 Boada Bodegas Yllera, Rueda, Spanien	2024	7.00
Wangner Chardonnay Weingut Kūmin, Freienbach, Schweiz	2025	7.50

Rosé

Miraval Rosé AOP Cinsault, Grenache, Syrah Familie Pitt & Perrin, Provence, Frankreich	2025	8.50
--	------	------

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	2024	8.50

Vorspeisen

„Gazpacho“			11.50
Kalte Tomaten-Gurken Suppe mit Sauerrahmhaube und Croutons			
Rinds-Bouillon mit Flädli			9.50
Rindstatar „Klassisch“			
Mit diversen Garnituren	Vorspeise		21.50
Briochettoast und Butter	Hauptgang		33.50
Lachstatar auf Rauchforellen-Mousse			
Mit Gurke, Mango, Briochettoast und Butter	Vorspeise		24.50
	Hauptgang		36.50

Salate

Bunter Blattsalat			9.50
Gemischter Salat			12.50
Spätsommer Salat			16.50
Bunter Blattsalat mit gepickelten Eierschwämmli und Kürbiswürfeln, Nektarinen und Croutons an Honig-Senfdressing			

Kalte Spätsommer- Gerichte

Variation von Melone und Rohschinken			
Mariniert mit Tajin (Südamerikanisches Gewürz)	Vorspeise		16.50
Vitello Tonnato			
Zarte Kalbfleischtranchen mit Thunfischsauce, Frittierte Kapern und roten Zwiebeln	Vorspeise		24.50
	Hauptgang		39.50
„Spätsommer Burrata“			
Mit gepickelten Eierschwämmli, Kürbiswürfeln, Nektarinen und Focaccia - Brot	Vorspeise		19.50
	Hauptgang		32.50

Spätsommer

Rindsfilet mit Honig- Rosmarin Jus Gebratenen Eierschwämmli, Rösti-Kroketten und Saisongemüse		54.00
Saison- Cordon Bleu Gefüllt mit Frischkäse, Kräutern und Chorizo (rassige Salami) Mit Pommes frites und Saisongemüse	Kalb Schwein	46.50 36.50
Pouletbrust auf «Spätsommersalat», Bunter Blattsalat mit gepickelten Eierschwämmli, Kürbiswürfeln, Nektarinen und Croutons an Honig-Senfdressing		32.50

Klassiker

«Steak Frites» Verenahof Rinds Entrecôte 220gr. An hausgemachter Café de Paris Sauce und Pommes frites		49.00
Rindsfiletwürfel an «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce Mit Reis und Saisongemüse		42.50
Kalbs-Hacktätschli «Verenahof» an Rosmarin-Honig Jus, Nudeln und Saisongemüse		28.50
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi) Mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Saisongemüse		25.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Saisongemüse	Kalb Schwein	38.50 28.50
Cordon Bleu «Klassisch» Mit Pommes frites und Saisongemüse	Kalb Schwein	44.50 34.50
Geschnetzeltes mit Eierschwämmli-Rahmsauce, Nudeln und Saisongemüse	Kalb Schwein	39.50 29.50

Fisch

Schweizer Egli-Knusperli	42.00
Fitnesssteller «Verenahof», Gemischte Gemüse und Blattsalate mit Tomaten und Ei	
Zanderfilet gebraten mit Reis oder Rosmarin-Kartoffeln	36.50
Wahlweise mit:	
• «Kräuter-Rahmsauce» • «Mandelbutter» • «Spätsommer» Eierschwämmli, Kürbiswürfel, Kräuter	
Gerne noch eine Portion Spinat dazu?	6.50

Vegi



Vegi-Cordon Bleu	28.50
Panierter und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère, Champignons und Lauch Dazu Pommes frites und Saisongemüse	
Dinkel-Kürbis-Ravioli	26.50
Mit gebratenen Eierschwämmli und Kürbiswürfeln, Nektarinen, Kräuter und Parmesanspäne	
Planted- Steak mit Rosmarin- Honigjus,	32.50
Gebratenen Eierschwämmli, Rösti-Kroketten und Saisongemüse	

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien (evtl. Hormone und Leistungsförderer)
Zander:	EU-Binnengewässer	Rind:	Schweiz/Argentinien
Lachs:	Norwegen	Forelle:	Dänemark
Thunfisch:	Pazifik	Brot:	Schweiz