

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	2025	7.00
Bodegas Yllera, Rueda, Spanien		
Wangner Chardonnay	2025	7.50
Weingut Kümin, Freienbach, Schweiz		
Rot		
The Wine	2022	7.50
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon		
Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		
Barbera Appassimento	2023	7.50
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		
Cuvée Madame Rosmarie	2024	9.50
«Aus der Magnumflasche»		
Syrah, Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon		
Adrian und Diego Mathier, Salgesch		

Passend zu unseren Wildgerichten

Zweigelt Barrique	2024	8.00
Weingut Kümin, Freienbach		



Vorspeisen

Kürbissuppe mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und Kürbiskernen		11.50
Rinds-Bouillon mit Flädli		9.50
Rindstatar „Verenahof“ mit diversen Garnituren Briochettoast und Butter	Vorspeise Hauptgang	21.50 33.50
Randen-Carpaccio mit karamellisierten Baumnüssen, Ziegenkäsecreme, gepickelten Eierschwämmli und Kürbiswürfel	Vorspeise	19.50

Salate

Bunter Blattsalat	10.50
Bunt gemischter Salat	13.50
Nüsslisalat Mit Ei, Speck und Croutons	16.50

Wild-Empfehlungen

Reh-Entrecôte rosa gebraten Mit Preiselbeer-Rotweinjus, Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und Preiselbeer- Apfel	58.00
Hirsch-Medaillons rosa gebraten Mit Preiselbeer-Rotweinjus, Baumnuss-Polenta und Rahmwirz	56.50



Fleischgerichte

«Steak Frites» Verenahof Rinds Entrecôte 220gr. An hausgemachter Café de Paris Sauce und Pommes frites		49.00
Rindsfilet (ca.180g) mit Rosmarinjus, Baumnuss-Polenta und Herbstgemüse		54.00
Rindsfiletwürfel an «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce Reis und Gemüse		42.50
Pouletbrust gebraten, mit hausgemachter Café de Paris Sauce, Röstikroketten und Gemüse		36.50
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi) mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Gemüse		25.50
Schnitzel paniert mit Pommes frites und Gemüse	Kalb Schwein	39.50 29.50
Geschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce mit Spätzli und Gemüse	Kalb Schwein	39.50 29.50
Cordon-Bleu mit Pommes frites und Gemüse	Kalb Schwein	44.50 34.50
Kalbs-Hacktätschli «Verenahof» mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse		34.50

Unser Herbstgemüse besteht aus:
Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeeren und Apfel

Wild

Rehschnitzel	48.50
mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse	
Hirschpfeffer «Jäger Art»	39.50
mit Speck, Silberzwiebeln, Champignons, Croutons, Spätzli und Herbstgemüse	

Unser Herbstgemüse besteht aus:

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Preiselbeeren und Apfel

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Reis oder Salzkartoffeln	36.50
Wahlweise mit:	
• «Kräuter-Rahmsauce» • «Mandelbutter»	
Gerne noch eine Portion Spinat dazu?	6.50
«Wildes» Zanderfilet , gebraten	
mit Pilzrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse	42.50

Vegetarisch



Wilder Vegi-Teller	32.50
mit Spätzli, Pilzrahmsauce und Herbstgemüse	
Kürbisravioli	26.50
mit Rahmwirz, Kürbiswürfeln und Parmesanspäne	
Vegi-Cordon-bleu	28.50
Panierter, mit Gruyère, Pilze und Lauch gefüllter Pfannkuchen mit Pommes frites und Gemüse	

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Reh:	Schweiz, Europa
Hirsch:	Schweiz, Europa	Zander:	EU-Binnengewässer
Rind:	Schweiz, Argentinien*, Australien*, (*kann mit Hormonen und Leistungsförderern erzeugt sein)		
Brot:	Schweiz		