

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	2024	7.00
Bodegas Yllera, Rueda, Spanien		
Wangner Chardonnay Barrique	2024	7.50
Weingut Kumin, 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	2023	8.50
«Aus der Magnumflasche» Syrah, Pinot, Merlot, Cabernet Sauvignon Adrian und Diego Mathier, Salgesch		

Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Schinkenheu, Rahmhaube und Croutons		12.50
Rinds-Bouillon mit Flädli		8.50
Rindstatar „Verenahof“ Mit diversen Garnituren Briochemoast und Butter	Vorspeise Hauptgang	21.50 33.50
Rindstatar „Saison“ Mit „Bärlauch Butter“ überbacken Briochemoast und Butter	Vorspeise Hauptgang	24.50 36.50
Frühlings Rinds-Carpaccio Mit Bärlauch-Pesto, Cherry-Tomaten und Parmesanspäne		24.50

Vorspeisen-Salate

Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	12.50
„Green Power“ Salat mit karamellisierter Burrata, Grüne Gemüsesalate, Blattspinat und geröstete Kerne An Passionsfruchtdressing	18.50

„Verenahof“ Fleisch-Hit

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

«Donau-Spargelgerichte»

Rindsfilet (180g) mit Hollandaise, Neue Kartoffeln und grünen und weissen Spargeln	54.00
Maispoulardenbrust mit Hollandaise, Neue Kartoffeln und grünen und weissen Spargeln	38.50
Rosa gebratenes Lamm Entrecôte mit Jus, Neue Kartoffeln und grünen und weissen Spargeln Und Hollandaise	48.00
Grüne und weisse Spargeln Mit Schwarzwälder Schinken, Neuen Kartoffeln und Hollandaise	39.50

Fleischgerichte

Rindsfiletwürfel mit Whiskeysauce, Rösti und Frühlingsgemüse		42.50
Hacktätschli «Verenahof» mit Rotweinjus, Nudeln und Frühlingsgemüse		28.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	38.50 28.50
Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Rösti und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	39.50 29.50
Cordon Bleu Mit Pommes frites und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	44.50 34.50
Bärlauch-Cordon Bleu Gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse Und rassiger Chorizo Wurst Dazu Pommes frites und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	46.50 36.50

Fisch

Saiblingfilet gebraten mit Bärlauchgnocchi,
Bärlauch-Pesto, Frühlingsgemüse
Und Cherry-Tomaten 42.00

Zanderfilet gebraten mit Zuger-Kräuterrahmsauce,
Dazu Nudeln und Spinat 36.50

Vegetarisch

Grüne und weisse Spargeln 32.50
Mit neuen Kartoffeln und Hollandaise

Vegi-Cordon Bleu 28.50
Paniertes und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère,
Champignons und Lauch
Dazu Pommes frites und Frühlingsgemüse

Bärlauch Gnocchi 26.50
Mit Bärlauch-Pesto, Parmesanspäne,
Frühlingsgemüse und Cherry-Tomaten

Planted-Steakwürfel in Whiskeysauce, 32.50
Rösti und Frühlingsgemüse

Deklarationen

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