

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 Brioche-toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	21.50 33.50
Lachstatar auf Rauchforellen-Mousse Mit Brioche-toast und Butter	Vorspeise Hauptgang	24.50 36.50

Vorspeisen-Salate

Grüner Blattsalat	9.50
Gemischter Salat	12.50
Grün-Weisser Spargel Salat mit Erdbeeren An weissem Balsamico- Erdbeerdressing	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
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi) mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Frühlingsgemüse		25.50
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

Fisch

Schweizer Egli-Knusperli 42.00
Mit neuen Kartoffeln und Sauce Tartar

Zanderfilet gebraten mit Reis oder neuen Kartoffeln 36.50

Wahlweise mit:

- Kräuter-Rahmsauce
- Mandelbutter
- Spargel-Ragout mit Orangenfilets

Gerne noch eine Portion Spinat dazu 6.50

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

Spargel- Ravioli 26.50
Mit grünen und weissen Spargeln,
Cherry-Tomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesanspäne

Planted-Steakwürfel in Whiskeysauce, 32.50
Rösti und Frühlingsgemüse

Deklarationen

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