

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 Wintergerichten

Zweigelt Barrique	2024	8.00
Weingut Kümin, Freienbach		



Vorspeisen

Apfel- Selleriecremesuppe

Mit Rahmhaube und Rohschinken-Grissini

12.50

Rinds-Bouillon mit Flädli

9.50

Rindstatar „Verenahof“

mit diversen Garnituren
Briochemtoast und Butter

Vorspeise

21.50

Hauptgang

33.50

Lachstatar auf Rauchforellen-Mousse

Mit Orange und Gurke, Briochemtoast und Butter

Vorspeise

24.50

Hauptgang

36.50

Salate

Bunter Blattsalat

10.50

Bunt gemischter Salat

13.50

Nüsslisalat «Klassiker»

Mit Ei, Speck und Croutons

16.50



Fondue Chinoise a discrétion

Ab 2 pers.

Nüsslisalat mit Speck und Ei
French Dressing

Handgeschnittenes Fleisch aus der Schweiz
Vom Rind, Kalb und Poulet

Reis und Pommes

Balsamico-Zwiebeln, Essiggurken, Ananas und Trauben,
eingelegte Schwarzwurzeln, Oliven, Maiskölbchen,
Mit Frischkäse gefüllte Teufels Hörnli

Hausgemachte Saucen
Knobli-, Curry-, Cocktail- und Tatarsauce, Sweet Chili und Mango-Chutney

69.50 CHF p. Pers.

Fleischgerichte

Gebratene Gänsekeule, Mit Semmel und Kartoffelknödeln, Rahmwirz und Rotchabis		56.00
«Steak Frites» Verenahof Rinds Entrecôte 220gr. An hausgemachter Café de Paris Sauce und Pommes frites		49.00
Rindsfilet (ca.180g) mit Sauce Béarnaise, Semmelknödel und Gemüse		54.00
Rindsfiletwürfel mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce Reis und Gemüse		42.50
Kalbs-Hacktätschli «Verenahof» mit Apfel-Calvadosjus, Nudeln und Gemüse		34.50
Maispouardenbrust mit Apfel-Calvadosjus, Nudeln und Gemüse		38.50
Kalbsbratwurst (Metzgerei Ochsen, Schindellegi) mit «rassiger» Whiskeyrahm-Sauce, Röstzwiebeln, Pommes frites und Gemüse		25.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb	39.50
	Schwein	29.50
Geschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce Mit Semmelknödel und Gemüse	Kalb	39.50
	Schwein	29.50
Cordon-Bleu Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb	44.50
	Schwein	34.50

Fisch

Fischvariation «Verenahof»

Lachsfilet Royal, Riesenkrevette und Zanderfilet 54.50
Mit Beurre blanc und Limetten-Kapernbutter
Dazu Salzkartoffeln und Rahmwirz

Zanderfilet gebraten mit Reis oder Salzkartoffeln 36.50
Wahlweise mit:

- «Kräuter-Rahmsauce»
- «Mandelbutter»

Gerne noch eine Portion Spinat dazu? 6.50

Vegetarisch



Zweierlei Winter-Knödel 28.50
Semmel- und Kartoffelknödel
Mit Rahmwirz und Rotkraut
Dazu Pilzrahmsauce

Vegi-Cordonbleu 28.50
Paniierter und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère,
Champignons und Lauch
Dazu Pommes frites und Gemüse

Kürbisravioli 26.50
Mit Rahmwirz, Kürbiswürfeln und Parmesanspäne

Planted Steak mit Sauce Béarnaise, 32.50
Pommes frites und Gemüse

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz, Frankreich
Kalb:	Schweiz	Forelle:	Schweiz, Europa
Krevetten:	Vietnam	Zander:	EU-Binnengewässer
Brot:	Schweiz	Lachs:	Norwegen
Gans:	Frankreich, Ungarn	Rind:	Schweiz, Argentinien
Rindsfilet:	Australien, kann mit Hormonen und Leistungsförderern erzeugt sein		