

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 - Freitag	11.00 – 14.00 & 18.00-22.00 Uhr
	Samstag	11.00 – 22.00 Uhr
	Sonntag	11.00 – 21.00 Uhr

Apero-Empfehlung

Zürichsee AOC Mousseux Rosé Sec

Der Rosé Schaumwein vom Weinbau Kümin, Freienbach
1 dl 7.00 CHF

Lillet mit Pfirsich-Tonic

10.50 CHF

Prosecco Colli Nobili DOC 1 dl	8.50
Aperol Spritz	10.50
Hugo	10.50
Hugo alkoholfrei	8.50
Gespritzter Weisswein	6.90
San Bitter	4.80

Offenweine in Flaschenqualität

Weiss/Rosé

		dl
Verdejo Val de Vid	2021	6.90
Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien		
Panorama weiss	2021	7.00
Müller- Thurgau, Sauvignon blanc, Chardonnay Weingut Bachmann, Stäfa, Schweiz		
Weissherbst (heller Roséwein)	2020	6.00
"geheime Traubenmischung" Weingut Irsslinger, Nuolen, Schweiz		

Rot

Blaufränkisch	2020	7.50
Rosi Schuster, Burgenland, Österreich		
Ribera del Duero DO	2018	8.00
Tempranillo, Merlot Michel Rolland & Javier Galaretta, Ribera del Duero, Spanien		

Vorspeisen

Kürbissuppe

mit Rahmhaube, Kürbiskernöl und Kürbiskernen

9.50

Rinds-Bouillon mit Flädli

8.50

Hirschtatar

mit Cranberry-Chutney, Nüssen und Trauben
Toast und Butter

Hauptgang

21.50

33.50

Rindstatar „Verenahof“

mit diversen Garnituren
Brioche-toast und Butter

Hauptgang

21.50

33.50

Salate

Bunter Blattsalat

8.50

Bunt gemischter Salat

10.50

Nüsslisalat

Mit Ei und Speck

14.50

„Verenahof“ Fleisch Hit

Rehrücken «in zwei Gängen» serviert

ab 2 Personen

58.50 p.P.

Erster Gaumenschmaus: Spätzli, Steinpilzrahmsauce, Rosenkohl, Preiselbeer-Apfel

Zweiter Gaumenschmaus: Kartoffelgratin, Cranberry-Jus, Rotkraut, Marroni

Passende Weinempfehlung:

Sottobosco DOC 2018

69.00

Merlot, Cabernet Sauvignon, Gamaret, Cabernet franc, 16 mt. Barrique
Tenimento dell'Ör, Tessin, Schweiz

Fleischgerichte

Rindsfilet (ca.180g) mit Cranberry- Portweinjus Mit Kartoffelgratin, und Herbstgemüse		46.50
Rindsfiletwürfel mit Senfsauce Reis, Gemüse		35.50
Pouletbrust mit Kräuter-Butter Pommes frites und Gemüse		26.50
Alp-Schweinsbratwurst mit Senfsauce, Röstzwiebeln und Pommes frites		22.50
Schnitzel paniert Pommes frites, Gemüse	Kalb Schwein	35.50 25.50
Geschnetzeltes mit Pilz-Rahmsauce Serviert im Butter-Pastetli, Gemüsegar nitur	Kalb Schwein	34.50 24.50
Cordon-Bleu Pommes frites, Gemüse	Kalb Schwein	38.50 28.50

Gemüse-Bouquet als zusätzliche Beilage: 4.50

Deklarationen

Schwein:	Schweiz	Poulet:	Schweiz
Kalb:	Schweiz	Rindsfilet:	Australien
Felchen:	Schweiz, Zürichsee	Zander:	EU-Binnengewässer
Lamm:	Neuseeland	Krevetten:	Vietnam

Wild

Hirschentrecote Mit Cranberry-Jus, Spätzli und Herbstgemüse	39.50
Wild- Hackbraten «Verenahof» Mit dunklem Wildjus, Spätzli und Herbstgemüse	28.50
Rehschnitzel Mit Steinpilzrahmsauce, Spätzli und Herbstgemüse	42.00
Hirschpfeffer «Jäger Art» Speck, Silberzwiebeln, Champignons und Croutons Spätzli und Herbstgemüse	36.50

Zu unserem Herbstgemüse gehört:

Rotkraut, Rosenkohl, Marroni und ein Preiselbeer-Apfel

Fisch

Zanderfilet gebraten mit Mandelbutter Dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat	34.50
«Wildes» Zanderfilet gebraten mit Steinpilzrahmsauce Dazu Spätzli und Herbstgemüse	36.50

Vegetarisch



Wilder Vegi- Teller Mit Spätzli, Pilzrahmsauce und Herbstgemüse	25.50
Steinpilz-Ravioli Mit frischen gebratenen Steinpilzen, Kürbiswürfeln und Kernen, Parmesanspänen und Kräutern	24.50
Green Mountain Vegi Tartar mit diversen Garnituren Brioche-toast und Butter	Vorspeise 21.50 Hauptgang 33.50