

## 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

## Offenweine in Flaschenqualität

<b>Weiss</b>		<b>dl</b>
Verdejo Val de Vid Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien	2023	7.00
Wagner Chardonnay Barrique Weingut Kümin, Freienbach	2022	7.50
Panorama Weiss Müller-Thurgau, Sauvignon Blanc, Chardonnay Weingut Bachmann, Stäfa	2023	7.50
<b>Rose</b>		
Oeil-de Perdrix Pinot Noir Chateau d`Auvernier, Neuenburg	2023	7.50
<b>Rot</b>		
The Wine Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich	2021	7.50
Barbera Appassimento Cantine San Silvestro, Piemont, Italien	2021	7.50
<b><u>Passend zu unseren Wintergerichten</u></b>		
Cornas AOC Syrah Johann Michel, Rhonetal, Frankreich	2021	12.50

## Vorspeisen

<b>Steinpilzcremesuppe</b> Mit Rahmhaube und Rohschinken-Grissini	11.50
<b>Rinds-Bouillon</b> mit Flädli	8.50
<b>Rindstatar „Verenahof“</b> mit diversen Garnituren Brioche-toast und Butter	21.50
	Hauptgang 33.50

## Salate

<b>Bunter Blattsalat</b>	8.50
<b>Bunt gemischter Salat</b>	10.50
<b>Nüsslisalat «Klassiker»</b> Mit Ei und Speck	14.50
<b>Winter-Blattsalat mit Rauchlachsstreifen</b> Orangen, Rotchabis und Curry-Cashewnüsse	17.50

## Vorspeisenempfehlung «Verenahof»

<b>Black-Tiger Krevetten</b> Mit Cocktailsauce, Orangen, gerösteten Nüssen und Brioche-Toast	21.50
---	-------

## Fleischgerichte

<b>Rindsfilet</b> (ca. 180gr.) mit Sauce Béarnaise, Semmelknödel und Gemüse		48.50
<b>Rindsfiletwürfel</b> mit Senfsauce, Reis und Gemüse		38.50
<b>Rindssauerbraten</b> Mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln Dazu Kartoffelstock und Gemüse		38.50
<b>Winter Cordon-bleu</b> Mit Gruyère, Rauchschinken, Äpfeln und Zwiebeln Dazu Pommes und Gemüse	Kalb Schwein	41.50 31.50
<b>Pouletbrust</b> mit Senfsauce, Pommes frites und Gemüse		27.50
<b>Schnitzel paniert</b> Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb Schwein	37.50 26.50
<b>Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce</b> Mit Semmelknödel und Gemüse	Kalb Schwein	36.50 25.50
<b>Cordon-Bleu</b> Mit Pommes frites und Gemüse	Kalb Schwein	39.50 29.50

## Fisch

**Zanderfilet** gebraten mit Mandelbutter,  
Reis und Rahmspinat 34.50

**Gebratene Black Tiger Krevetten** auf  
Tagliatelle mit Zitronen-Mascarpone, Cherrytomaten und Schnittlauch 38.50

## Vegetarisch



**Vegi-Cordonbleu** 26.50  
Paniertes und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère,  
Champignons und Lauch  
Dazu Pommes frites und Gemüse

**Planted Steak** mit Gemüse-Rotweinjus,  
Kartoffelstock mit gebratenen Äpfeln und Zwiebeln  
Und Gemüse 36.50

LIEBE GÄSTE

FOLGEN SIE UNS SCHON AUF  
INSTAGRAM??

DANN BIST DU IMMER  
«UP TO DATE»



### Deklarationen

Schwein:  
Kalb:  
Felchen:  
Lamm:

Schweiz  
Schweiz  
Schweiz, Zürichsee  
Neuseeland

Poulet:  
Rindsfilet:  
Zander:  
Krevetten:

Schweiz  
Australien (evtl. Hormone und Leistungsförderer)  
EU-Binnengewässer  
Vietnam

Alle Preise in CHF inkl. 8.1 % MwSt.  
Restaurant Verenahof  
[info@restaurant-verenahof.ch](mailto:info@restaurant-verenahof.ch)  
[www.restaurant-verenahof.ch](http://www.restaurant-verenahof.ch)

Brot:

Schweiz