

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	11.30 – 14.00 & 18.00-22.00 Uhr
	Samstag	11.30 – 22.00 Uhr
	Sonntag	11.30 – 21.00 Uhr

Offenweine in Flaschenqualität

Weiss		dl
Verdejo Val de Vid	2023	7.00
Bodegas Val de Vid, Rueda, Spanien		
Wangner Chardonnay Barrique	2022	7.50
Weingut Kümin, Freienbach, Schweiz		
Rot		
The Wine	2021	7.50
Zweigelt, Merlot, Cabernet Sauvignon		
Erich Scheiblhofer, Burgenland, Österreich		
Barbera Appassimento	2021	7.50
Cantine San Silvestro, Piemont, Italien		

Unsere Frühlings-Weinempfehlung:

Den Passenden Wein dazu?

Cuvée blanc

Müller-Thurgau, Sauvignon blanc, Räuschling
Robert Irsslinger, Nuolen
1dl., 8.00 CHF

«Rose» Irsslinger

Pinot Noir, Merlot, Zweigelt
Robert Irsslinger, Nuolen
1dl., 8.00 CHF



Vorspeisen

Spargelcremesuppe mit Schinkenheu, Rahmhaube und Croutons		12.50
Rinds-Bouillon mit Flädli		8.50
Rindstatar „Verenahof“ Mit diversen Garnituren Briochettoast und Butter	Vorspeise Hauptgang	21.50 33.50
Rindstatar „Saison“ Mit „Bärlauch Butter“ überbacken Briochettoast und Butter	Vorspeise Hauptgang	23.50 35.50
Frühlings Rinds-Carpaccio Mit Bärlauch-Pesto, Cherry-Tomaten und Parmesanspäne		24.50

Vorspeisen-Salate

Grüner Blattsalat	8.50
Gemischter Salat	10.50
„Green Power“ Salat mit karamellisierter Burrata, Grüne Gemüsesalate, Blattspinat und geröstete Kerne An Passionsfruchtdressing	18.50

„Verenahof“ Fleisch-Hit

Muotathaler Kalbs-Kotelette Mit Rotweinjus, Bärlauch-Pesto, Bärlauchgnocchi und Frühlingsgemüse	59.00
--	-------

«Donau-Spargelgerichte»

Rindsfilet (180g) mit Hollandaise, Neue Kartoffeln und grünen und weissen Spargeln	54.00
Pouletbrust mit Hollandaise, Neue Kartoffeln und grünen und weissen Spargeln	32.00
Rosa gebratenes Lamm Entrecôte mit Jus, Neue Kartoffeln und grünen und weissen Spargeln Und Hollandaise	48.00
Grüne und weisse Spargeln Mit neuen Kartoffeln und Hollandaise	32.50
Wahlweise mit einer Portion Schwarzwälder Schinken	8.50

Fleischgerichte

Rindsfiletwürfel mit Cognacsauce, Rösti und Frühlingsgemüse		38.50
Hacktätschli «Verenahof» mit Rotweinjus, Nudeln und Frühlingsgemüse		28.50
Schnitzel paniert Mit Pommes frites und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	37.50 26.50
Geschnetzeltes mit Champignon-Rahmsauce, Rösti und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	36.50 25.50
Cordon Bleu Mit Pommes frites und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	43.50 33.50
Bärlauch-Cordon Bleu Gefüllt mit Bärlauch-Frischkäse Und rassiger Chorizo Wurst Dazu Pommes frites und Frühlingsgemüse	Kalb Schwein	45.50 35.50

Fisch

Saiblingfilet gebraten mit Bärlauchgnocchi, Bärlauch-Pesto, Frühlingsgemüse Und Cherry-Tomaten	42.00
Zanderfilet gebraten mit Kräuterbutter, Auf Dinkel-Spinat-Risotto Mit Cherry-Tomaten und Frühlingsgemüse	36.50

Vegetarisch

Grüne und weisse Spargeln Mit neuen Kartoffeln und Hollandaise	32.50
Vegi-Cordon Bleu Panierter und gefüllter Pfannkuchen mit Gruyère, Champignons und Lauch Dazu Pommes frites und Frühlingsgemüse	26.50
Bärlauch Gnocchi Mit Bärlauch-Pesto, Parmesanspäne, Frühlingsgemüse und Cherry-Tomaten	26.50
Planted- Steak mit Kräuterbutter, Auf Dinkel-Spinat-Risotto, Mit Frühlingsgemüse und Cherry-Tomaten	26.50

Deklarationen

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