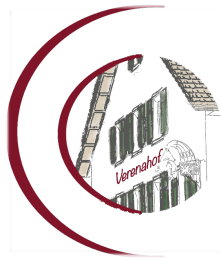


Restaurant Verenahof



# Wildkarte



# Restaurant Verenahof

Liebe Gäste

Es freut uns, Ihnen zu allen warmen Wildgerichten  
eine kleine Vorspeise zu offerieren, und zum Schluss ein feines, hausgemachtes  
„Verteilerli“

Rehpfeffer nach Grossmutter's Art

Fr. 38.50

Hirschpfeffer nach Grossmutter's Art

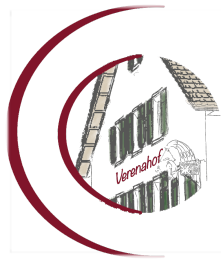
Fr. 34.50

Zum Pfeffer servieren wir Ihnen hausgemachte Chnöpli,  
Blaukraut und Maroni,  
garniert mit einer Williamsbirne und Preiselbeeren

Vegetarischer Wildteller

Fr. 29.50

Hier servieren wir Ihnen hausgemachte Chnöpli,  
Blaukraut, Röselikohl und Maroni  
garniert mit einem Pfirsich mit Rahm  
und einer Williamsbirne mit Preiselbeeren



# Restaurant Verenahof

Liebe Gäste

Es freut uns, Ihnen zu allen warmen Wildgerichten  
eine kleine Vorspeise zu offerieren, und zum Schluss ein feines, hausgemachtes  
„Verteilerli“

Wildschweinfilet

Fr. 48.50

Hirschfilet

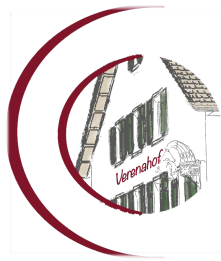
Fr. 49.50

Rehschnitzel

Fr. 48.50

Alle drei Variationen an Steinpilz-, oder Eierschwämmli-sauce erhältlich.

Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Chnöpfl  
Blaukraut, Röselikohl und Maroni  
garniert mit einem Pfirsich mit Rahm  
und einer Williamsbirne mit Preiselbeeren



# Restaurant Verenahof

Liebe Gäste

Es freut uns, Ihnen zu allen warmen Wildgerichten  
eine kleine Vorspeise zu offerieren, und zum Schluss ein feines, hausgemachtes  
„Verteilerli“

## Unsere Klassiker

(Auf Vorbestellung ab zwei Personen)

Wildfondue „Bourguignonne“ à discrétion

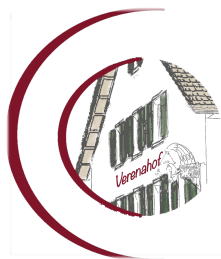
Fr. 75.00

Reh-, Hirsch- und Wildschweinfleisch,  
mit heimischen und exotischen Früchten  
und sechs verschiedenen Saucen  
Chnolibrot, Pommes Chips und Reis

Rehrücken (zwei Teller Service)

Fr. 64.50

mit frischen Steinpilzen an feiner Wildrahmsauce,  
hausgemachte Chnöpfli,  
Blaukraut, Röselikohl und Maroni,  
mit herbstlichen Früchten garniert



# Restaurant Verenahof

## Unsere Herbstkarte

### Schweinssteak

Fr. 36.50

an einer Steinpilzrahmsauce,  
hausgemachte Chnöpfli  
und Gemüsebeilage

### Kalbssteak

Fr. 42.50

an einer Eierschwämmli-sauce,  
Pommes frites oder Röstikroketten  
und Gemüsebeilage

### Egliknusperli

Fr. 34.50

mit Sauce Tartare,  
Pommes frites oder Röstikroketten

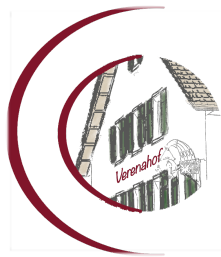
### Fitnesssteller

mit zwei Schnitzel vom Schweinsnierstück  
mit Pouletbrust

Fr. 26.50

Fr. 24.50

dazu ein wunderschönes Salatbouquet



# Restaurant Verenahof

## Pouletspezialitäten

Knusprige Pouletflügeli  
mit Beilage nach Wahl

Fr. 18.50  
Fr. 26.50

Mistkratzerli  
mit Beilage nach Wahl

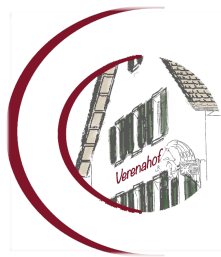
Fr. 24.50  
Fr. 29.50

### Beilagen:

- Pommes frites
- Nudeln
- Gemüse
- Reis

### Saucen:

- selbstgemachte Haussauce, Chillisauce, Chnoblisauce
- Sweet-Chilli Sauce



# Restaurant Verenaahof

## Dessert

Coupe Nesselrode, Vermicelles mit MeringuesRahm und einer Kugel Vanilleglace	Fr. 13.50
Vermicelles mit Meringues und Rahm	Fr. 11.50
Vermicelles mit Rahm	Fr. 8.50
Meringues mit Rahm	Fr. 7.50
Coupe Colonel Zitronensorbet mit weissem Wodka	Fr. 12.50
Café Walzer Kaffeeglacé mit Kirsch	Fr. 12.50
Prugna Zwetschgensorbet mit Vieille Prune	Fr. 12.50
Coupe Verenaahof Mangosorbet mit Passoa	Fr. 12.50
Winterträumli Zimtglacé mit eingelegten Zwetschgen	Fr. 12.50



# Restaurant Verenahof

## Fleischdeklaration

Poulet: CH

Rindfleisch: CH, Südamerika

Kalbfleisch: CH

Wurst, Schinken: CH

Wild: Österreich