

SCHLOSS  
RUED  
1796

# BRUNCH

Im Hotel Schloss Rued legen wir besonderen Wert darauf, woher unsere Produkte kommen. Viele unserer Zutaten stammen von regionalen Produzenten, mit denen uns langjährige Partnerschaften verbinden. Wir kennen ihre Höfe, ihre Werkstätten und ihre Leidenschaft fürs Handwerk.

So viel wie möglich entsteht hausgemacht: von unseren Aufstrichen und Müeslimischungen bis hin zu den Backwaren aus der Schlossküche.

In der Schlossmühle Rued mahlen wir gemeinsam mit Ruedi Schlatter das Mehl für unser eigenes Schlossbrot, eine Hommage an traditionelles Handwerk und ehrliche Lebensmittel.

Unsere Käseauswahl beziehen wir vom Maître Fromager Rolf Beeler aus Mellingen AG und von Jumi aus Boll BE. Die Kaffeebohnen röstet die Rösterei Rast mit Sorgfalt und Erfahrung und unser Honig stammt aus der Umgebung.

SCHLOSS  
**RUED**  
1796

À LA CARTE

Gerne servieren wir Ihnen die Speise frisch zubereitet, direkt an Ihren Tisch

PLATTEN

Schlossgereifter Coppa-schinken  
Trockenfleisch Platte von Hatecke  
Käseplatte vom Maître Fromager Rolf Beeler

EIERSPEISEN

Weiches Ei – klassisch und schlicht  
Rührei – locker und cremig wahlweise natur oder mit Kräutern

WARME SPEISEN

Pastete mit Sauce Cumberland  
Hausgemachter Hackbraten mit Sauce  
Roastbeef mit Sauce Tartar  
Frische Pancakes mit Ahornsirup

Dazu servieren wir Bubbles à discrétion

SCHLOSS  
**RUED**  
1796

VOM BUFFET

BROT & BACKWAREN

Gipfeli

Zwei weitere Brotsorten (Mehl von der Schlossmühle)

AUFSTRICHE & KONFITUREN

Pistazien-Haselnuss-Aufstrich, 24 Stunden in der Granitmühle vermahlen

Diverse Konfitüren

Honig vom regionalen Imker

MÜESLI & JOGHURT

Hausgemachtes Birchermüesli nach klassischem Rezept Hausgemachtes Granola  
mit Nüssen und Haferflocken

Auswahl an Joghurs

PREISE

Erwachsene: CHF 49.–

Jugendliche (10–17 Jahre): CHF 39.–

Kinder (3–9 Jahre): CHF 10.–

Kinder bis 3 Jahre: gratis

Das Frühstück ist für Hotelgäste im Zimmerpreis inbegriffen