SCHLOSS
RUED
1796

BISTRO

SCHLOSS
RUED
1796

APERO

Schloss-Negroni - im Fricktaler Akazienfass gereift 6cl	14
Schloss Bräu naturbelassen, hell – 3dl Stange	4.8
Schloss Bräu Rotkorn – 3dl Stange	5.4
Aperol Spritz (mit & ohne Alkohol)	13
Campari Soda	10
Gsprützte Wiisse (süess oder suur)	9
Hugo (mit & ohne Alkohol)	13

AUSGESUCHTE WEINE

ANIMA PROSECCO EXTRA DRY Prosecco, l'Anima di Vergani, Veneto, Italien / 10cl	8
ROSÉ ROSAMUNDE 2022 Pinot Noir, Familie Wanner, Bickgut, Würenlingen, Aargau, Schweiz / 10cl	7.6

Gerne reichen wir Ihnen unsere kuratierte Weinkarte.

WASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Knutwiler mit/ohne Kohlensäure 50cl	5.5
Coca Cola / Cola Zero 33cl	4.9
Sinalco 33cl	4.9
Elmer Citro 33cl	4.9
Rivella rot/blau 33cl	4.9
SEPPI Apfelschorle BIO 33cl	4.9
SEPPI BioTea Zitrone / Pfirsich / Alpenkräuter 33cl	4.9
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Sanbitter 20cl	6

Preise in CHF inkl. MwSt.

SCHLOSS
RUED
1796

SNACKS

Coppa Plättli von Ludwig Hatecke Hauchdünn aufgeschnittener Coppaschinken	18
Chips und Rohschinken	9.5
Sbrinz 5 Jahre gereift, von Maître Fromager Rolf Beeler mit Feigensenf (V)	6.5
Taralli, Grissini & Oliven (VG) (G)	12
Toasties - zwei Scheiben Toastbrot mit Schinken und geschmolzenem Käse (G)	6.5
Waldfest – kalte Cervelat mit Brot und Senf	6.5
Grüner Blattsalat mit Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt, Frisée und Kerne (V)	9
Aargauer Rüeblisuppe (VG) (G)	10
Bündner Gerstensuppe, mit Bündnerfleisch, Speck Gemüsebrunoise & Rahm (G)	11
Fleischplatte auf dem Holzbrett Coppaschinken, Bresaola & Bündnerfleisch von Ludwig Hatecke, mit Brot und Anke (G)	24
Käseplatte auf dem Holzbrett Sbrinz (5 Jahre gereift), Gruyère & Reblochon von Maître Fromager Rolf Beeler mit Feigensenf, Brot und Anke (V) (L) (G)	24
Fleisch- und Käse Platte auf dem Holzbrett Coppaschinken, Bresaola & Bündnerfleisch von Ludwig Hatecke dazu Sbrinz (5 Jahre gereift), Gruyère & Reblochon von Maître Fromager Rolf Beeler, mit Feigensenf, Brot und Anke (L) (G)	28

SCHLOSS
RUED
1796

BISTRO-KLASSIKER VON 14:00 - 17:00

Wurst-Käse-Salat, mit Cervelat, Gruyère, Essiggurken, Schnittlauch und Radieschen	19
Weisser und grüner Spargel, gemischter Blattsalat, Erdbeeren, Pinienkernen und Fetakäse (L)	16
Rindstatar (140g) mit Toast und Anke (G)	29
Roastbeef mit Sauce Tartar und Bauernbrot (G)	33
Rüebli Hotdog (VG) (G)	14
Fleischkäse mit Spiegelei (L)	12.5

HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN
Mit 24-48 Stunden Teigruhe

«Original» mit Speck und Zwiebeln (G) (L)	21
«Ruoda» mit hauchdünn aufgeschnittenem Coppaschinken (G) (L)	23
«Caprese» mit Tomatenwürfeli, Käse und Basilikum-Pesto (G) (V) (L)	21

DEKLARATION

Rind - Schweiz
Käse / Milchprodukte - Schweiz
Schwein – Schweiz, Italien
Brot - Schweiz

ALLERGENE

(V) Vegetarisch
(VG) Vegan
(L) Enthält Laktose
(G) Enthält Gluten

Für weitere Auskünfte dürfen Sie sich gerne an uns wenden.

SCHLOSS
RUED
1796

SÜSSES

Aargauer Rüeblitorte (G) (L)	8
Schoggikuchen (G) (L)	9
Saisonaler Kuchen	8

GLACÉ IM KÜBELI

Auswahl von Kalte Lust – handgemacht aus regionalen Zutaten

Doppelrahm-Cookies-Karamell, Fior di Latte, Haselnuss, Kaffee, Pistazien, Schokoladen, Stracciatella, Vanille Sorbet (VG): Mango, Erdbeer, Dark Chocolate	4.5

KAFFEE

Geröstet von Rast. Unser eigener Blend. Der Espresso hat eine schöne, feste Crema. Der Geschmack hat feine Röstaromen und einen Gout nach dunkler Schokolade und Nüssen.

Espresso	4.5
Doppelter Espresso	6
Café Crème / Americano	4.5
Cappuccino	5.5
Schale	5.5
Schoggi / Ovo	5.9

Wir servieren Kaffeespezialitäten wahlweise mit Kuhmilch, Rähmli oder Hafermilch.

TEE

Minze, Kräuter, Früchte, Earl Grey, Grüntee, Verveine, Wellness, Ingwer	5.9