

GASTHAUS ZUM
STORCHEN
1844

GETRÄNKE

APERIO

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

Gerne reichen wir Ihnen unsere kuratierte Weinkarte.

WASSER UND SÜSSGETRÄNKE

Knutwiler mit/ohne Kohlensäure 50cl	5.5
Knutwiler mit/ohne Kohlensäure 100cl	10
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 33c	4.9
SEPPI BioTea Zitrone / Pfirsich / Alpenkräuter 33cl	4.9
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Sanbitter 20cl	6

GASTHAUS ZUM
STORCHEN
1844

MENU

ZUM APERO

Plättli mit Trockenfleisch-Spezialitäten Coppaschinken, Bresaola und Bündnerfleisch von Ludwig Hatecke	24
Käseplatte auf dem Holzbrett Sbrinz 5 Jahre gereift, Reblochon & Rigi Alpkäse von Maître Fromager Rolf Beeler mit Feigensenf, Brot und Anke (V) (L) (G)	24
Gemischtes Plättli mit Trockenfleisch- und Käsespezialitäten mit Feigensenf, mit Brot und Anke (V) (L) (G)	28

SALATE

Grüner Blattsalat mit Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt, Frisée und Kerne (V)	9
Weisser und grüner Spargel, gemischter Blattsalat, Erdbeeren, Pinienkernen und Fetakäse (L)	16
<i>Zu allen Salaten servieren wir wahlweise französische, italienische oder Balsamico-Sauce</i>	

SUPPEN

Aargauer Rüeblisuppe (VG) (G)	10
Bündner Gerstensuppe mit Speck und Gemüsewürfeli (G)	11

KALTE VORSPEISEN

Weisser und grüner Spargel mit Rohschinken, Hollandaise-Schaum und Speck-Crunch (G)	24/34
Klassisches Rindstatar mit Sauerteigbrot und Anke (70g/140g) (G)	19 / 29
Wahlweise mit Pommes Frites	+5
Ceviche vom alpinen Lachs aus dem Misox, im Limetten-Mandarinensud mit Dillöl, Chili-Knusper und pinke Grapefruitfilets	21/33

Preise in CHF inkl. MwSt.

GASTHAUS ZUM
STORCHEN
1844

HAUPTGÄNGE

AARGAUER ORIGINALE

Saftiges Aargauer «Schnitz und Drunder» mit Zweierlei Schweinebauch, konfiert & geräuchert, dazu Dörrpflaumen, Äpfel, Kartoffeln und Jus	29
Filet von der Regenbogenforelle aus Bremgarten, Zitronenrisotto und Kräutersalat (L)	39
Mit Zwetschgen gespickter Aargauer Rindsbraten mit Nudeln und saisonalem Gemüse (G)	33
Feuerwehrteller – Wurst-Käse-Salat garniert mit Pommes Frites	22

TYPISCH SCHWIIZ

Cordon bleu (Schwein) mit 18 Monate gereiftem Gruyère von Rolf Beeler, Preiselbeeren, frischem Meerrettich und Pommes (G)	34
Hörnli mit G'hacktem vom Rind, hausgemachtem Ruedertaler Öpfelmues und geriebenem Sbrinz (G)	24
Hackbraten mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse (G)	27
Kalbsgeschnetzeltes mit Butternudeln und Pilzrahmsauce (G)	52
Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce und Pommes Frites 160g (L)	26

KLASSIKER

Dieter Meier's Rinds-Entrecôte «Café de Paris» mit Pommes Frites 200g / 300g	56/72
Ludwig Hatecke's Engadiner Rindsfilet 180 g mit Quark-Pizokel, Portwein-Jus und saisonalem Gemüse (G)	58
Geschmortes Rindsbäggli mit Händöpfelpüree und saisonalem Gemüse	38
Egli-Knuserli im Schlossbräu-Bierteig mit Pommes Frites und Sauce Tartare (G)	34

VOM HOF

«Schloss Cheese-Burger» 200g mit geschmolzenem Bergkäse, Sauce nach unserem Geheimrezept und Pommes Frites (L) (G)	33
«Schloss Burger» 200g mit Sauce nach unserem Geheimrezept und Pommes Frites (L) (G)	31
<i>Auf Wunsch servieren wir unseren Burger mit Salatblatt, Tomate und Essiggurke.</i>	
Poulet Flügeli und Drum Sticks mit Pommes Frites	34

GASTHAUS ZUM
STORCHEN
1844

VEGETARISCH

Kräuterrisotto mit grünem und weissem Spargel, Erbsensprossen und Parmesan-Crunch (V)	29
Vegi-Hamburger aus Pilzen und Bohnen 200g, mit BBQ-Vayo und Pommes Frites (V) (G) (L)	29
<i>Auf Wunsch servieren wir unseren Burger mit Salatblatt, Tomate und Essiggurke.</i>	
Engadiner Quark-Pizokel mit Mangold, Alpkäse, Aprikosen, Röstzwiebeln und Federkohl (V) (G)	29

FLEISCH & FISCH DEKLARATION

Rindfleisch, Schweinefleisch, Kalbfleisch, Poulet: Markus Sandmeier / Aargau

Rindsfilet, Trockenfleisch: Ludwig Hatecke / Engadin, Italien

Rindsentrecôte: Dieter Meier / Ojo de Agua, Argentinien

Bratwürste: Metzgerei Schmid / St. Gallen

Lachs: Swiss Lachs / Misox, Graubünden

Eglifilet: Europa

Forellenfilet: Bremgarten / Aargau

Brot: Schweiz

ALLERGENE

(V) Vegetarisch

(VG) Vegan

(L) Enthält Laktose

(G) Enthält Gluten

Für weitere Auskünfte dürfen Sie sich gerne an uns wenden.

GASTHAUS ZUM
STORCHEN
1844

SÜSSES

GLACÉ

Ausgewählte Glace von Kalte Lust – handgemacht aus regionalen Zutaten 4.5

Doppelrahm-Cookies-Karamell (G) (L), Fior di Latte (L), Haselnuss (L), Kaffee (L),
Pistazien (L), Schokolade (L), Stracciatella(L), Vanille (L)

Sorbet (VG): Mango, Erdbeer, Dark Chocolate

Preis pro Kugel, wahlweise mit Rahm +2

Für unsere kleinen Gäste: 6.5
Chübeli «Schlossgeistli-Glacé» mit Zuckerwattengeschmack (L)

DESSERTS

Cremeschnitte – ein Klassiker neu interpretiert (G) (L) 13

Aargauer Rüeblitorte (G) (L) 8

Schoggikuchen mit 1 Kugel Vanille Glacé + 4 (G) (L) 9

Kleine Käse-Selektion 17

Sbrinz 5 Jahre gereift, Reblochon & Rigi Alpkäse von Maître Fromager Rolf Beeler mit
Feigensenf, Brot und Anke (V) (L) (G)

COUPES

Affogato al Caffè mit 1 Kugel Vanille Glacé & Espresso oder 2 Kugeln und Espresso doppio (L) 8/12

Coupe Dänemark mit 1 oder 3 Kugeln Vanille Glacé (L) 9/14

Banana Split mit 1 oder 3 Kugeln Vanille Glacé (L) 10/15

Hot Berry mit 1 oder 3 Kugeln Vanille Glacé (L) 11/16

GASTHAUS ZUM
STORCHEN
1844

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.

SIROCCO TEE 5.9

Moroccan Mint Bio-Nanaminze aus Marokko

Piz Palü Bio-Kräutertee aus der Schweiz

Verbena Bio-Verveinetee, zitronig und frisch

Wellness Tea Relax Bio-Kräutertee mit Linden- und Lavendelblüten

Japanese Sencha Bio-Grüntee aus Japan

Red Kiss Bio-Früchtetee mit Cassisnote

Gentle Blue Bio-Schwarztee mit zitroniger Frische,