

SCHLOSS
RUED
1796

BISTRO

Preise in CHF inkl. MwSt.

SCHLOSS RUED

1796

APERERO

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.

ALKOHOLFREIE DRINKS

Negroni - alkoholfreier Negroni	14
Aperol Spritz	13
Rebels Gin & Tonic Water	15
Hugo	13
SPUMANTE 0.0% DRY GLERA	7.5
Glera, Borgo Molino, Veneto, Italien / 10cl	

SCHLOSS RUED

1796

BIER

Schloss Bräu naturbelassen, hell – 3dl Stange	4.8
Schloss Bräu Rotkorn – 3dl Stange	5.4
Schützengarten, Alkoholfrei 33cl	4.8
Suure Most mit / ohne	7
Schützengarten Weisser Engel	7

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 33cl	4.9
SEPPi BioTea Zitrone / Pfirsich / Alpenkräuter 33cl	4.9
Bitter Lemon / Tonic Water / Ginger Ale / Sanbitter 20cl	6
Loris Mate	4.9

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
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

NUR FR-SO 14:00-17:00 UHR

BISTRO-KLASSIKER

Wurst-Käse-Salat, mit Cervelat, Gruyère, Essiggurken, Schnittlauch und Radieschen	19
Rindstatar (140g) mit Toast und Anke (G)	29
Roastbeef mit Sauce Tartar und Bauernbrot (G)	33

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
--	-----