

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
Gsprüzte 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 33cl	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

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
---	----

SALATE

Grüner Blattsalat mit Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt, Frisée und Kerne (V)	11
Nüsslisalat mit knusprigen Croûtons, Ei und Speck	16

*Zu den Salaten servieren wir wahlweise
Kürbis-Kernen, französisch, italienisch Dressing*

SUPPEN

Kürbissuppe (VG)	10
Bündner Gerstensuppe mit Speck und Gemüswürfeli (G)	11

KALTE VORSPEISEN

Klassisches Rindstatar mit Sauerteigbrot und Anke (70g/140g) (G)	19 / 29
Wahlweise mit Pommes Frites	+5

Ceviche vom alpinen Lachs aus dem Miso, im Limetten-Mandarinensud mit Dillöl, Chili-Knusper und pinken 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 Dörripflaumen, Äpfel, Kartoffeln und Jus	29
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) (ca. 40 min) <i>Auch als Fitnesssteller möglich</i>	34
Rehschnitzel dazu Quark-Pizokel mit Speckwürfeln, Rotkraut, glasierte Marroni und Wildapfel (G)	54
Hirschpfeffer dazu Quark-Pizokel mit Speckwürfeln, Rotkraut, glasierte Marroni und Wildapfel (G)	34
Hackbraten mit Kartoffelpüree und saisonalem Gemüse (G)	27
Rehgeschnetzeltes mit Rahmsauce dazu Quark-Pizokel mit Speckwürfeln, Rotkraut, glasierte Marroni und Wildapfel (G)	39
Hirschbratwurst, dazu Quark-Pizokel mit Speckwürfeln, Rotkraut, glasierte Marroni und Wildapfel (G)	32

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 Häröpfelpüree und saisonalem Gemüse	38

GASTHAUS ZUM
STORCHEN
1844

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

Auf Wunsch servieren wir unseren Burger mit Salatblatt, Tomate und Essiggurke.

VEGETARISCH

Engadiner Quark-Pizokel 29
mit Mangold, Alpkäse, Aprikosen, Röstzwiebeln und Federkohl (V) (G)

Vegetarischer Wildteller, Pilzragout mit Quark-Pizokel, Rotkraut, glasierte Marroni und Wildapfel (V) (G) 29

Steinpilz-Ravioli an Gorgonzolasauce mit karamellisierten Birnen und gerösteten Haselnüssen (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

Hirschbratwurst: Österreich / Schweiz / Deutschland

Lachs: Swiss Lachs / Misox, Graubünden

Rehschnitzel: Schweiz / Rehgeschnetzeltes: Deutschland

Hirsch: Deutschland

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

Fior di Latte (L), Haselnuss (L), Kaffee (L), Pistazien (L), Schokolade (L), Vanille (L)

Sorbet (VG): Erdbeer, Dark Chocolate

Preis pro Kugel, wahlweise mit Rahm +2

DESSERTS

Aargauer Rüeblitorte (G) (L) 8

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

Pumpkin Spice Tiramisu (G) 14.5

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

Coupe Nesselrode 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