SCHLOSS
RUED
1796

FESTTAGSMENÜ

Duett von Kürbis Terrine und eingelegtem Hokkaido-Kürbis
dazu Preiselbeeren-Kompott und Sauerteigbrot (G) (V)

***

Weisswein-Cremesuppe mit glasierten Trauben (V)

***

Am Stück gebratenes Ludwig Hatecke's Engadiner Rindsfilet an Portwein-Jus
Quark-Pizokel mit Mehl von Familie Schlatter und saisonalem Gemüse (G)

Oder

Venere-Risotto mit Walliser Reblochon
selbst eingelegten Eierschwämmli und Kürbis-Chutney (V)

***

Marroni-Tiramisu mit dunklem Schokoladen-Sorbet (G) (L) (V)

3-Gänge CHF 89.–
(vegetarisch CHF 79.–)

4-Gänge CHF 109.–
(vegetarisch CHF 98.–)

Gasthaus zum Storchen
Hauptstrasse 26
5044 Schlossrued
hotelschlossrued.ch

Hotel Schloss Rued
Schlossstrasse 34
5044 Schlossrued
hotelschlossrued.ch

SCHLOSS
RUED
1796

WEITERE GERICHTE

SALAT

Grüner Blattsalat mit Lollo Rosso, Lollo Bianco, Eichblatt, Frisée und Kernen (V)	11
Nüsslisalat mit Croutons, Ei und Speck (G)	16
Ceviche vom alpinen Lachs aus dem Misox, im Limetten-Mandarinensud mit Dillöl, Chili-Knusper und pinken Grapefruitfilets	21 / 33

SUPPE

Aargauer Rüeblisuppe (VG) (G)	10
Kürbis-Amaretto-Cremesuppe mit Grissini (V) (G)	10

HAUPTGANG

Dieter Meier's Rinds-Entrecôte «Roast Beef» an Portwein-Jus, Bratkartoffeln und saisonalem Gemüse 200g / 300g	56/72
Geschmortes Rindsbäggli mit Härdöpfelpüree und saisonalem Gemüse	38
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit saisonalem Gemüse und Mini-Rösti	52
Gemüseteller mit Rotkraut, Granny-Smith-Apfel, Rosenkohl, Rahmwirz, glasiertem Kürbis, Portwein-Feigen-Jus und Quark-Pizokel (G) (V)	21

DESSERT

„No Bake“ Kürbis-Cheesecake mit Pekannüssen (G) (L) (V)	9
Schokoladenkuchen mit Vanille-Glace (G) (L) (V)	9

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

Für weitere Auskünfte dürfen Sie sich gerne an uns wenden.

Gasthaus zum Storchen
Hauptstrasse 26
5044 Schlossrued
hotelschlossrued.ch

Hotel Schloss Rued
Schlossstrasse 34
5044 Schlossrued
hotelschlossrued.ch