



Menüvorschläge

Gasthaus zum Storchen

Resort Schloss Rued
Gasthaus zum Storchen
Hauptstrasse 26
5044 Schlossrued

www.szrued.ch
gasthaus@szrued.ch
+41 62 721 57 24

Menü 1

Tagessuppe

Grüner Salat

Kalbs- und Schweinsbraten

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Caramelköpfler mit Früchten

Menü komplett 42.00

3-Gänge-Menü 37.00

Menü 3

Tagessuppe

Nüssli Salat mit Ei (Saison)

Suure Mocke Berner Art

Kartoffelstock

Wurzelgemüse

Gebrannte Crème

Menü komplett 44.00

3-Gänge-Menü 39.00

Menü 5

Tagessuppe

Gemischter Salat

Schweinsgeschneitztes Zürcher Art

Nüdeli

Tagesgemüse

Coupe Hot Berry

Menü komplett 42.00

3-Gänge-Menü 38.00

Menü 2

Tagessuppe

Märtsalat

Pouletgeschneitztes Casimir

Reisring

Früchte garnitur

Schokoladenmousse

Menü komplett 39.00

3-Gänge-Menü 34.00

Menü 4

Tagessuppe

Nüssli Salat mit Ei (Saison)

Schweinssteak vom Grill

Senfbutter

Kroketten/Gemüsebouquet

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Menü komplett 42.00

3-Gänge-Menü 37.00

Menü 6

Tagessuppe

Blattsalat Mimosa

Aargauer Schweinshalsbraten

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Crèmeschnitte

Menü komplett 40.00

3-Gänge-Menü 35.00

Menü 7

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Wiener Kalbsrahmgulasch

Spätzli

Gemüse garnitur

Zwetschgen-Sorbet mit Schuss

Menü komplett 43.00

3-Gänge-Menü 38.00

Menü 9

Tagessuppe

Blattsalat mit Pilzen

Schweinsfilet-Medaillon

Senfsauce

Kartoffelgratin/Gemüse garnitur

Gemischter Sorbetteller

Menü komplett 46.00

3-Gänge-Menü 41.00

Menü 11

Tagessuppe

Nüsslisalat Mimosa (Saison)

Schweins-Cordon bleu

Pommes frites

Gemüse garnitur

Coupe Maison

Menü komplett 45.00

3-Gänge-Menü 39.00

Menü 8

Tagessuppe

Blattsalat Caprese

Kalbshaxe mit Gremolata

Safranrisotto

Gemüse garnitur

Sabayon mit Beeren

Menü komplett 45.00

3-Gänge-Menü 40.00

Menü 10

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Baileys-Parfait

Menü komplett 45.00

3-Gänge-Menü 40.00

Menü 12

Tagessuppe

Blattsalat Caprese

Kalbshaxe mit Gremolata

Safranrisotto

Gemüse garnitur

Sabayon mit Beeren und Glace

Menü komplett 45.00

3-Gänge-Menü 40.00

Menü 13

Tagessuppe

Blattsalat mit Pilzen

Schweinsfilet-Medaillon

Senfsauce

Kartoffelgratin/Gemüse garnitur

Gemischter Sorbetteller

Menü komplett 46.00

3-Gänge-Menü 41.00

Menü 15

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Kalbssteak Calvados

Butternudeln

Gemüse garnitur

Coupe Schwarzwälder

Menü komplett 48.00

3-Gänge-Menü 43.00

Menü 17

Tagessuppe

Geräucherter Lachs mit Salat

Roastbeef mit Sauce Béarnaise

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Vacherin-Glace

Menü komplett 49.00

3-Gänge-Menü 44.00

Menü 14

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Baileys-Parfait

Menü komplett 44.00

3-Gänge-Menü 39.00

Menü 16

Tagessuppe

Blattsalat mit Lammfilets

Kalbs-Piccata Mailänder Art

Safranrisotto

Mandelbroccoli

Tiramisu-Schnitte

Menü komplett 47.00

3-Gang-Menü 42.00

Menü 18

Tagessuppe

Crevetten-Cocktail Calypso

Rindsfiletwürfel Stroganoff

Butterreis

Crème brûlée mit Rosmarin

Menü komplett 52.00

3-Gänge-Menü 47.00

Menü 19

Tagessuppe

Carpaccio vom Rind mit Rucola

Kalbskarree gebraten

Pommes Lorette

Gemüse garnitur

Mango-Joghurt-Schnitte

Menü komplett 54.00

3-Gänge-Menü 49.00

Menü 21

Tagessuppe

Kalbspresskopf mit Kräutersalat

Entrecôte Café de Paris

Pommes frites

Gemüse garnitur

Eiercognac-Parfait mit Orange

Menü komplett 52.00

3-Gang-Menü 46.00

Menü 23

Tagessuppe

Salat vom Buffet

Kalbsfilet-Medaillon mit Steinpilzen

Pommes Dauphin/Nüdeli

Gemüse garnitur

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menü komplett 58.00

3-Gänge-Menü 52.00

Menü 20

Tagessuppe

Blattsalat mit gebratenen Eglis

Kalbssteak an Morchelrahmsauce

Nüdeli/Kroketten

Gemüse garnitur

Zimtparfait mit Zwetschgen

Menü komplett 54.00

3-Gang-Menü 48.00

Menü 22

Tagessuppe

Blattsalat mit Eierschwämmli

Rindsfilet mit Sauce Bordelaise

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

Dessertvariation «Schwanensee»

Menü komplett 56.00

3-Gänge-Menü 49.00

Menü 24

Tagessuppe

Morchel terrine mit Chutney

Lammkarree in der Kräuterkruste

Rosmarinkartoffeln

Gemüse garnitur

Toskanischer Apfelkuchen

Menü komplett 52.00

3-Gänge-Menü 46.00

Menüvorschläge mit Fisch

Menü 25

Tagessuppe

Blattsalat mit Antipasti

Zanderfilets gebraten

Riesling-Safransauce

Kartoffel-Mousseline/Mangold

Zweierlei Schokoladenmousse

Menü komplett 42.00

3-Gänge-Menü 38.00

Menü 26

Tagessuppe

Blattsalat/mariniertes Ziegenkäse

Seezungen-Lachsröllchen

Champagnersauce

Reis, Gemüse garnitur

Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Menü komplett 46.00

3-Gänge-Menü 40.00

Bankett-Speisen (ab 8 Personen)

Gerne können Sie Ihr Bankettmenü aus den nachfolgenden Speisen selbst zusammenstellen.

Salate und Vorspeisen

Bunter Blattsalat mit gerösteten Kerne und Dressing nach Wahl	6.00
Gemischter Salat vom Markt mit Knoblauchcroûtons	8.00
Nüsslisalat mit geröstetem Speck, Ei, Croûtons und Dressing nach Wahl	9.00
Caesar Salad Knoblauchdressing, Speckstreifen, Croûtons, Parmesan	10.00
Zartes Kopfsalatherz an Gemüsevinaigrette mit Tomaten-Crostini und gehobeltem Parmesan	12.00
Knackiger Blattsalat mit Antipasti und Parmaschinken Balsamicodressing	14.00
Melone mit Tessiner Rohschinken (Saison)	14.00

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry	8.00
Karotten-Ingwersuppe	8.00
Tomatensuppe mit Gin	8.00
Steinpilzcrèmesuppe	10.00

Hauptgänge

vom Schwein

Schweinsgeschnetztes Calvados Reis kleines Marktgemüse	24.00
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln mit Bröseln	24.00
Schweinskarree im Ofen gebraten mit Kräuterjus Kartoffelgratin Marktgemüse	27.00
Schweins-Saltimbocca auf Marsalajus Safranrisotto Broccoli mit Mandelbutter	27.00
Schweinsfilet-Medaillons an Senfsauce Nudeln mit Bröseln Marktgemüse	35.00

vom Geflügel

Pouletgeschnetztes Casimir Reisring Früchtegarnitur	22.00
Grilliertes Pouletbrüstchen Provençale Bratkartoffeln Marktgemüse	25.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Parmaschinken grilliertes Gemüse Parmesan-Risotto	26.00

vom Kalb

Kalbsgeschnetztes Calvados Nudeln mit Bröseln und Marktgemüse	31.00
Grillierte Kalbsschnitzel an Limettensauce neue Kartoffeln mit Rosmarin und Marktgemüse	35.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nudeln mit Kräutern und Marktgemüse	40.00

vom Rind

Suure Mocke Kartoffelstock/Wurzelgemüse	35.00
Rindshuftsteak mit Pfeffersauce Kroketten/Marktgemüse	29.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff rassige Paprikasauce Reis oder Nudeln mit Bröseln	37.00
Rindsfilet-Medaillon mit Steinpilzen Cognacrahmsauce Kartoffelgratin Marktgemüse	39.00

aus Fluss und Meer

Zanderfilets in Butter gebraten auf Rahmwirsing Salzkartoffeln	31.00
Seeteufelmedaillon auf Gemüsebeet Salzkartoffeln	35.00
Lachsschnitte an Dillsauce Gemüsereis	36.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Klassiker

Berner Platte (mit 7 Fleischsorten) Speck, Siedfleisch, Zunge, Rippli, Markbein, Berner Zungenwurst und Wädli Dörrbohnen, Sauerkraut und Salzkartoffeln	37.00
Les trois Filets (in zwei Gängen serviert) Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet mit verschiedenen Saucen Marktgemüse und diverse Beilagen	52.00
Fleischfondue Chinoise à discrétion Rind-, Schweins- und Pouletfleisch diverse hausgemachte Saucen Pommes frites und Reis	41.00

Dessert

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	7.00
Panna cotta mit Himbeersauce	7.00
Baumnussparfait auf Baileyssauce	8.00
Weisses Kaffeebohnenmousse	9.00
Mousse au Chocolat	10.00
Crème brûlée mit Rosmarin	8.00
Drei verschiedene Sorbets mit exotischen Früchten	9.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	9.00
Kleiner Käseteller	14.00

Wenn Sie eine Frage zur Herkunft, Zubereitung, zu Inhaltsstoffen oder auch Allergenen haben, zögern Sie nicht, unsere Mitarbeitenden zu fragen. Wir geben Ihnen gerne Auskunft.