



Speisekarte

Gasthaus zum Storchen

Unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag

Warme Küche

Mittwoch bis Samstag 11.30 – 13.30 / 17.30 – 21.00 Uhr

Sonntag 11.30 – 20.00 Uhr



Herzlich Willkommen

Zentral und doch fern von Stress und Hektik
des Alltages
verwöhnen wir unsere Gäste
mit einer traditionellen, echten
und regionalen Küche.

Im idyllischen Ruedertal bietet das
Gasthaus zum Storchen "Store" genannt,
mit eigener Brauerei ein einzigartiges Erlebnis.

Wir freuen uns, Sie bei uns zu begrüßen
und zu verwöhnen.

Euer Store Team



Schlossbräu

Lust auf ein Bier für den Heimweg oder für zu Hause?
Fragen Sie nach unseren Mitnahmepreisen.

Das wahrscheinlich beste Bier der Region
brauen wir in unserer kleinen,
aber feinen Brauerei. Sie steht direkt neben
dem Gasthof zum Storchen am Fuss des Schlossberges.

Für den kleinen Hunger

Storchen Sandwich

mit feinem Brot und Belegung nach Wahl
Schinken, Salami oder Käse 8.00

Schlossrueder Bierplättli

Trockenwurst, Mostbröckli, Speck, Salami, Käse 17.00

Chef Salat

Salatteller, Käse, gebratene Pouletstreifen, Ei 19.00

Wurst-Käsesalat

Cervelat, Greyerzerkäse, Zwiebeln, French Dressing einfach 14.00

garniert 18.00

Vorspeisen

Salat vom Buffet

à discrétion 10.00
19.00

Bunter Blattsalat mit Ei

Croutons, Dressing nach Wahl 8.00

Buure Salat mit Knoblibrot

Ei, Tomaten, Hobelkäse, Speck 12.00

Beefsteak Tatar

Toast, mit Cognac abgeschmeckt, mild, mittel, rassig 3/4 Portion 32.00
24.00

Roastbeefsteller mit Tartarsauce

mit Salat vom Buffet oder Pommes frites 3/4 Portion 29.00
24.00


Zanderknusperli mit Tartarsauce

mit Salat vom Buffet oder Pommes frites 3/4 Portion 28.00
23.00

Klassiker

Äpler Rösti mit Käse überbacken, Speck, Tomaten, Spiegelei		21.00
Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites und Marktgemüse	mit Kalbfleisch	27.00 35.00
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit hausgemachter Rösti		22.00
Zürcher Kalbgeschnetzeltes mit hausgemachter Rösti	$\frac{3}{4}$ Portion	35.00 30.00
Rindsfiletwürfel „Schlossbräu“ flambiert mit Bierbrand, an Paprikasauce, Reis	$\frac{3}{4}$ Portion	37.00 32.00
Schweins Cordon bleu Greizerkäse, Hinterschinken Pommes frites, Marktgemüse	mit Kalbfleisch	33.00 39.00
Rotzungenfilets Müllerinnen Art mit Salzkartoffeln und kleinem grünem Salat		31.00

Fitnesssteller

Schweinssteak mit hausgemachter Kräuterbutter	25.00
Schweizer Pouletbrust mit hausgemachter Kräuterbutter	26.00
Frühlingsrollen  mit Sweet Chillisauce	23.00
Kalbspailard mit Kräuterbutter	32.00
Pouletflügeli 6 Stück	23.00

Für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schweinsschnitzel mit Pommes frites	10.50
Chicken Nuggets mit Pommes frites	9.00
Schweinsrahmschnitzel mit Nüdeli	11.00
Kinder Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise	5.00

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. MwSt.

Vom heissen Stein

mit hausgemachter Kräuterbutter, Pfeffersauce und eine Beilage nach Wahl.

Irishes Black Angus Rib Eye	Business cut, 220 g	42.00
	Farmers cut XXL, 350 g	48.00
Irishes Black Angus Rindsfilet	Ladys, 160 g	39.00
	Chef's cut, 220 g	47.00
	Farmer's cut, 300 g	56.00
Swiss Prime Entrecôte	Business cut, 220 g	41.00
	Farmers cut, 300 g	49.00
Swiss Prime Kalbshohrücken	Business cut, 220 g	41.00
	Farmers cut, 300 g	49.00
Pouletbrust im Speckmantel	Business cut, 200 g	31.00
Store Hit Entrecôte (Arg.)	Business cut, 220 g	37.00
	Farmers cut, 300 g	42.00

Beilagen

Ofenkartoffel mit Sauerrahm

Pommes frites

Röstikroketten

Reis

frisches Marktgemüse

gemischter Salat

Jede weitere Beilage

4.50

Am Mittag auf Vorbestellung erhältlich.

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