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 gelegen bietet das Schloss Rued Resort
mit dem Schloss, den exklusiven Hotelzimmern im Knappenhaus,
dem Tanzhüsli,
dem Gasthaus zum Storchen "Store" genannt,
und seiner eigenen Brauerei
ein einzigartiges Erlebnis in einem geschichtsträchtigen Ensemble.

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

Ihr Store-Team

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

Unsere Öffnungszeiten

Montag und Dienstag Ruhetag
Mittwoch bis Freitag 11.00 – 14.00 Uhr / 17.00 – 23.00 Uhr
Freitag 11.00 – 14.00 Uhr / 16.00 - 23.00 Uhr
Samstag 16.00 – 23.00 Uhr
Sonntag von 10.00 – 22.00 Uhr

Warme Küche
Mittwoch bis Freitag 11.30 – 13.45 Uhr / 18.00 – 21.00 Uhr
Samstag 18.00 – 22.00 Uhr
Sonntag 11.30 – 21.00 Uhr

Im Resort Schloss Rued sind die Gästezimmer sowie die Seminar-, Bankett- und Eventräume
Montag bis Sonntag buchbar

Kalte Gerichte

Vesperplättli — 16
Geräuchter Speck am Stück mit Zwiebeln,
Gurken und feinem Ruchbrot

Wurst-Käsesalat garniert — 19
Gemischte Salate, Cervelat, Käse

Roastbeef mit Tatarsauce — 24
mit Salatgarnitur — Vorspeise 17

Schlossrueder Bierplättli — mittel, 100g 17 / gross, 150g 22
Trockenwurst, Schinken, Speck, Salami und
feiner Aargauer Käse mit Ruchbrot

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Vorspeisen

Suppen

Aargauer Rüeblicrèmesuppe 9
mit einer feiner Gin-Haube

Riesling-Cremèsuppe 12
mit knusprigen Rohschinken-Streifen

Vorspeisen

Einfacher Blattsalat 9

Gemischter Salat 12

Salatschüssel "Store" Vorspeise 16
grosser knackiger Blattsalat in der Schüssel Hauptgang 24
mit Poulet-/Speckstreifen und Brotcroutons

Hausgemachter Graved Lachs Vorspeise 18
mit Honig-Senfsauce und Toast Hauptgang 24

Carpaccio von Rindsfilet Vorspeise 19
mit Sbrinzflocken auf Rucola Hauptgang 29
Zitrone, Toast und Butter

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Hauptspeisen

Rinds-Schlossburger 25
garniert mit Käse und Speck, Tomaten, Barbecuesauce
Pommes frites und Salatgarnitur

Schweinsschnitzel parniert 26
Pommes frites und Marktgemüse

Mägenwiler Poulet-Saltimbocca 32
mit Weisswein-Risotto und frischem Ofengemüse

Tagliata di Manzo 38
feine Streifen vom Entrecôte auf Rucola mit Parmesanspänen,
Cherry-Tomaten und Bratkartoffeln

Kalbs-Cordon bleu 39
Hausgemachtes Cordon bleu
mit Pommes frites und Marktgemüse

Hausgemachte Fischknusperli 26
mit Tatarsauce, Salzkartoffeln und Marktgemüse

Fang des Tages 41
Gebratener fangfrischer Fisch mit Salzkartoffeln und Marktgemüse
Fragen sie uns nach dem aktuellen Fang.
Es hett solang's het!

Vegetarisch

Ricotta-Parmesanravioli 29
mit Kräuter-Rahmschaum und Marktgemüse

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Heisser Stein

Swiss Farmer Kalbssteak	Business cut, 160	**40**
	Chef's cut, 220g	**42**
	Farmer's cut, 300g	**54**
Swiss Prime Entrecôte	Business cut, 160g	**40**
	Chef's cut, 220g	**42**
	Farmer's cut, 300g	**54**
Swiss Black Angus Rindsfilet	Business cut, 160g	**44**
	Chef's cut, 220g	**46**
	Farmer's cut, 300g	**58**

Dazu servieren wir
hausgemachte Kräuterbutter, Barbecuesauce, Chimichurri und Cocktailsauce

Beilagen:
Pommes frites, Bratkartoffeln oder Risotto

Den heissen Stein erhalten Sie vom Mittwoch – Samstag von 18.30 – 21.00 und am Sonntag von 12.00 – 20.00 Uhr.

Am Mittag auf Vorbestellung erhältlich.

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. 7.7% MWST.

Getränke

Schlossrueder Wasser

Schlossrueder Wasser in der Karaffe	100cl	5.00
Schlossrueder Wasser in der Karaffe mit frischen Kräutern und Limetten	100cl	5.20

Getränke

Knutwiler Mineralwasser mit/ohne Kohlensäure	50cl Flasche	5.40
	100cl Flasche	8.50
Coca-Cola	33cl	4.50
Coca-Cola Zero	33cl	4.50
Sinalco	33cl	4.50
Rivella rot / blau	33cl	4.50
Appenzeller Flauder	33cl	4.50
Eistee	33cl	4.50
Ramseier Apfelschorle	33cl	4.50
Ramseier Apfelsaft	33cl	4.50
Gazosa Aranciata Amara, Coldesina	35cl	5.00
Gazosa Mirtillo, Coldesina	35cl	5.00
Appenzeller Sonnwendlig, alkoholfreies Bier	33cl	4.50
Ramseier Suure Most klar, alkoholfrei	49cl	5.80
Gents Swiss Roots, Tonic	20cl	5.50
Gents Swiss Roots, Bitter Lemon	20cl	5.50

Säfte

Michel Orangensaft	20cl	5.00
Michel Tomatensaft	20cl	5.00

Getränke im Offenauschank

Knutwiler Mineralwasser mit Kohlensäure	30cl Glas	4.20
	50cl Glas	5.40
Knutwiler Mineralwasser ohne Kohlensäure	30cl Glas	4.20
	50cl Glas	5.40
Coca-Cola / Rivella rot	30cl Glas	4.20
	50cl Glas	5.40

Alkoholische Getränke

Ramseier Suure Most klar, 4% Vol	49cl	5.80

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. 7.7% MWST.

Warme Getränke

Rast Gourmet Rösterei, Ebikon

Rast Kaffee verschreibt sich mit kompromissloser Leidenschaft der Welt des Kaffees.
Nach nichts weniger als dem perfekten Kaffee gilt das ganze Streben des traditionsreichen Familienunternehmens seit 1918.

Kaffee ist eine Art Magie, die man trinken kann.
C.M. Valente

Espresso	4.20
Kaffee creme	4.20
Doppelter Espresso	5.50
Schale	4.70
Cappuccino	5.10
Latte Macchiato	5.10
Heisse Milch mit Ovomaltine oder Caotina	4.50

Kaffee mit Alkohol

Kaffee Fertig (4cl)	5.80
Kaffee Lutz (4cl)	5.80
Brauer Kafi mit Bierbrand (4cl) und Schlagrahm	6.80
Mühli Kafi mit Pflümli (4cl) und Schlagrahm	6.80

Pukka Bio Tee

Die Unternehmenskultur von Pukka herbs basiert auf vier alten, ayurvedischen Prinzipien, die wir „Samen der Weisheit“ nennen: Wahrheit, Respekt, Reinheit und Einsatz.

Lassen sie sich von den feinen Tee's inspirieren.

Diverse feine Aromen erhältlich	4.20

Schlossbräu

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.

Schlossbräu Original

Ein mild gehopftes, goldgelbes, untergäriges Bier, gebraut mit Schlossrueder Wasser, naturtrüb und unpasteurisiert.

frisch gezapft	20cl	3.60
frisch gezapft	30cl	4.10
frisch gezapft	50cl	5.50
in der Bügelflasche	50cl	5.50

Schlossbräu Rotkorn

Das gehaltvolle, kupferfarbene, Spezialbier mit einem Anteil Dinkelmalz und Dinkelrohfrucht (Oberkulmer Rotkorn) gebraut.

frisch gezapft	20cl	3.90
frisch gezapft	30cl	4.40
frisch gezapft	50cl	5.90
in der Bügelflasche	50cl	5.90

Schlossbräu Spezial

Ein leicht süssliches Spezialbier. Schöne Farbe und doch kräftig im Geschmack.
Das Schlossbräu Spezial ist nur saisonal erhältlich und limitiert.

frisch gezapft	20cl	3.90
frisch gezapft	30cl	4.40
frisch gezapft	50cl	5.90
in der Bügelflasche	50cl	5.90

Bier zum Mitnehmen oder als Geschenk

Selbstverständlich sind alle Biere auch zum Mitnehmen erhältlich.

Fragen sie unsere Mitarbeiter. Wir stellen Ihnen gerne Ihre Lieferung zum Mitnehmen zusammen.

	Flasche	Depot	Harasse 15 Flaschen inkl. Depot
Schlossbräu Original, 50cl	3.50	3.00	97.50
Schlossbräu Rotkorn, 50cl	3.80	3.00	102.00

Die Stammwürze ist bei allen Bieren bei 11.0% Vol.
Das Bier hat ein Alkoholvolumen in % von 4.8

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. 7.7% MWST.

Spirituosen & Liköre

Zum Apéro			
Campari	Vol 23%	4cl	8.50
Martini Bianco	Vol 15.5%	4cl	7.50
Apérol Spritz		10cl	8.50
Eigene Brände			
Ruedertaler Bierbrand Original	Vol 40%	2cl	8.00
Ruedertaler Bierbrand Kümmel	Vol 40%	2cl	8.00
Us em Aargau			
Zwetschgen, Ruedi Tanner, Schlossrued	Vol 45%	2cl	7.00
Pflümli, Ruedi Tanner, Schlossrued	Vol 42%	2cl	7.00
Quitten, Ruedi Tanner, Schlossrued	Vol 42%	2cl	7.00
Zum Verdaue			
Appenzeller	Vol 15.5%	4cl	6.50
Grappa und Porto aus unserer Auswahl	Vol 40-43%	4cl	9.00

Alle Preise in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Deklaration & Herkunft

Nachhaltigkeit

Eine faire Partnerschaft mit unseren Lieferanten, die auf Vertrauen uns Respekt beruht, ist uns wichtig.

Mit frischen und einwandfreien Produkten garantieren wir Ihnen einen genussvollen Aufenthalt, der nachhaltig ist und unsere Umwelt schützt.

Wir legen Wert auf regionale Erzeugnisse. Landwirtschaftliche Produkte stammen wann immer möglich aus biologisch oder integrierter Produktion. Wir verzichten auf Lebensmittel mit langen Transportwegen.

Deklaration

Wenden Sie sich bei Fragen zu Inhaltsstoffen, Herkunft oder Allergene an unsere Mitarbeiter. Diese klären gerne die gewünschten Informationen für Sie ab.
Wir bereiten unsere Gerichte täglich frisch zu. Da in allen Gerichten Allergene vorkommen, können wir trotz allen Vorsichtsmassnahmen nicht vollständig ausschliessen, dass über Kreuzkontaminationen Allergene in unsere Gerichte gelangen.

Herkunft von Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte

Unsere Fleischprodukte (Geflügel, Rind, Kalb und Schwein) stammen aus der Schweiz. Eine abweichende Herkunft ist direkt beim entsprechenden Gericht deklariert. Wir achten auf Produkte aus tiergerechter Haltung.
Die Herkunft der Fische und Meeresfrüchte wird nach den FAO-Deklarationsgebieten der WHO deklariert. Zudem geben wir gerne Auskunft, ob es sich um Zucht oder Wildfang handelt.

Jugendschutz

Spirituosen, Aperitifs, Alcopops und Raucherwaren werden erst an Jugendliche über 18 Jahre ausgegeben. Im Zweifelsfall darf der Mitarbeiter einen Ausweis einfordern.

Corona Regeln

Wir wenden das Schutzkonzept von GastroSuisse an.
Alle unsere Mitarbeiter befolgen die Regeln des BAG und tragen während der Arbeit eine Schutzmaske, waschen und desinfizieren sich regelmässig die Hände und halten Abstand.

Unsere Räumlichkeiten werden regelmässig gelüftet und gereinigt und die Oberflächen desinfiziert.

Wir bitten Sie, sich ebenfalls an die Regeln zu halten und sich korrekt zu registrieren (mit QR-Code oder Kontaktformular).
Leute mit Maskendispens bitten wir, uns diese bereits beim Empfang aufgefordert vorzuweisen.

Die Mitarbeiter und Geschäftsleitung danken für Ihre Unterstützung und dafür, dass Sie auch uns Sorge tragen.

ALLE PREISE IN CHF UND INKL. 7.7% MWST.