



Resort Schloss Rued

Kulinarische Erlebnisse

Seminarzentrum - Schlosshotel - Tanzhüsli - Schlossbrauerei - Gasthaus zum Storchen

Resort Schloss Rued
Schlossstrasse 34
5044 Schlossrued

www.szrued.ch
seminarzentrum@szrued.ch
+41 62 531 21 11

Herzlich willkommen



Das schöne Schloss, das auch das Schlosstrueder Gemeindewappen ziert, bezaubert mit einer wundervollen Aussicht ins Ruedertal, welches aufgrund seiner Topografie und der hohen Bedeutung der Landwirtschaft oft auch als «Aargauisches Emmental» bezeichnet wird.

Seit 2018 erstrahlt der denkmalgeschützte frühklassizistische Schlossbau inmitten seines schönen Gartens wieder in neuem Glanz. Ruhe, frische Luft und eine liebevolle Landschaft erwarten die Besucherinnen und Besucher.

Die modernen und einzigartigen Seminar- und Eventräume im Schloss sind mit dem Schlosshotel, dem «Tanzhüsli» zur Trotte, welches sich unterhalb des Schlosses befindet, und dem zentral im Dorf gelegenen Gasthaus zum Storchen ein einzigartiges Ensemble. Zusammen bilden sie das Resort Schloss Rued.

Bei uns gibt es rund um Ihren Event, Ihr Seminar oder Meeting alles aus einer Hand. Wir beraten Sie umfassend und planen mit Ihnen nebst den passenden Räumlichkeiten und deren Einrichtung auch die kulinarischen Genüsse während Ihres Aufenthaltes bei uns.

Die nachfolgenden Speisen und Getränke sind eine Auswahl. Gerne passen wir Ihren Anlass individuell auf Sie an und machen ihn so zu einem einzigartigen Erlebnis für Sie und Ihre Gäste.

Feines Schlossbräu aus hauseigener Brauerei, erlesene Weine aus unserem Weinkeller, passende Apérosnacks aus unserer Schlossküche und frische, nachhaltig geprägte und stets wieder überraschende Kreationen von unseren Cateringpartnern. Dies alles gepaart mit dem aufmerksamen und freundlichen Service lassen Ihren Anlass zum Erfolg werden.

Viel Spass und «en guete Appetit» im Resort Schloss Rued!

Kulinarische Erlebnisse

Mittagessen

In den Halbtages- und Tagesseminarpauschalen ist ein feines saisonales 3-Gang-Menü inbegriffen. Auf Wunsch gerne auch in einer vegetarischen oder veganen Variante.

Apéros und Stehlunchs

Wir bereiten gerne grosse und kleine Apéro-Varianten für Sie zu. Oder bevorzugen Sie am Mittag einen Stehlunch? Nachfolgend finden Sie dazu unser aktuelles Angebot für Apéros und Getränke.

Abendprogramm

Runden Sie Ihr Tagesprogramm ab mit einem geselligen Umtrunk in unserer einzigartigen Schlossbar, dem Wein-Gewölbekeller oder mit einer Schloss- oder Brauereiführung.

Für weitere Ideen und Möglichkeiten, welche unsere schöne Umgebung bietet, stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung und helfen Ihnen bei der Organisation.

Lassen Sie sich überraschen von der kulturellen Vielfalt unserer Region.





Kleine Apéro-Pakete

Handwerkerapéro CHF 9.80 / Portion

Heisser Fleischkäse im Mini-Bürli, Bierrettich- und Rüeblispaghetti

Businessapéro CHF 10.50 / Portion

Grissini, Chips Nature und Paprika, Vaya Bean Chips und gemischte Nüssli, Oliven gefüllt mit Mandeln

Willkommensapéro CHF 16.00 / Portion

Chips Nature und Paprika, Vaya Bean Chips und gemischte Nüssli, Grissini mit und ohne Rohschinken, Teufelshörnchen, Oliven mit Mandeln gefüllt, Kapernäpfel

Kleiner Schlossapéro CHF 23.00 / Portion

Grissini, Chips Nature und Paprika, Vaya Bean Chips und gemischte Salznüssli, Polarbrot-Rolls mit Rohschinken, Brunnenkresse und Frischkäse, Bruschetta mit Tomatenwürfeln, Oliven und frischen Kräutern, Crostini mit Rohschinken, Crostini mit Oliventapenade, Mini-Schinkengipfeli und Mini-Käseküchlein

Grosser Schlossapéro CHF 28.00 / Portion

Grissini, Chips Nature und Paprika, Vaya Bean Chips und gemischte Salznüssli, Gartengemüse im Körbli mit assortierten Dipsaucen, Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs, Wraps gefüllt mit Antipasti und Guacamole, Mini-Bagels mit Humus und Antipasti, Mini-Bagels mit Rindstatar, Polarbrot-Rolls mit Rohschinken, Brunnenkresse und Frischkäse, Mini-Schinkengipfeli und Mini-Käseküchlein

Gut zu Wissen

Die Apéro-Pakete sind für Apéros von einer Dauer von 30-45 Minuten gerechnet. Bei längeren Apéros werden die Menge und damit auch der Preis angepasst.

Der kleine und grosse Schlossapéro gilt ab 12 Personen. Gerne helfen wir Ihnen bei der Bestimmung der richtigen Menge.

Auszeichnungserklärung der Gerichte



Vegetarisch



Vegan



Laktosefrei



Glutenfrei

Grosse Apéro-Pakete



Schlossapéro Royal CHF 44.00 / Portion

Auf Stehtische verteilt

Grissini, Vaya Bean Chips, Pistazien und gemischte Salznüssli
am Buffet: Gartengemüse im Körbli mit assortierten Dipsaucen

Kalt serviert

Polarbrot-Rolls, Crostini assortiert, Käsekugeln mit Tomatenstreuseln,
Bresaola-Cherrytomaten-Spiessli, Mini-Bagels mit Humus und Antipasti,
Mini-Bagels mit Rindstatar

Warm serviert

Crêpes mit Ziegenkäse und Tomatenwürfeln, Flammkuchen mit Speck,
Falafel gefüllt mit Ricotta und Pfefferminze mit Sauerrahm,
Meatballs an rassischer Tomatensauce, Mini-Burger Rind, Mini-Burger Veggie,
Pouletspiessli mit Currysauce, Datteln im Speckmantel

Süsses zum Naschen

Mini-Desserts assortiert vom Buffet

Cocktailbuffet CHF 48.00 / Portion

Auf Stehtische verteilt

Grissini, Chips Nature und Paprika, Vaya Bean Chips, Nüssli gemischt,
Gartengemüse im Körbli mit assortierten Dipsaucen

Kalt serviert

Schlosswurst und Sbrinzwürfel mit Ruchbrot, Oliven grün mit Mandeln gefüllt, Kapernäpfel,
Teufelshörnchen mit Frischkäse, Mini-Bagels mit Humus und Antipasti,
Mini-Bagels mit Rindstatar, Polarbrot-Rolls mit Rohschinken, Brunnenkresse und Frischkäse

Warm serviert

Mini-Burger Rind, Mini-Burger Veggie, Pouletspiessli mit Currysauce auf Glasnudelsalat,
Rindfleischspiessli mit BBQ-Sauce auf Toast, Datteln im Speckmantel, Risotto mit
Rindfleischwürfeln, saisonaler Risotto (mit Kürbis, Sommergemüse, Spargeln etc.)

Süsses zum Naschen

Mini-Muffins gefüllt, süsses Kleingebäck, Brownies

Der Schlossapéro Royal und das Cocktailbuffet sind ab 24 Personen erhältlich.

Am Mittag



Anstelle des bei der Seminarpauschale inbegriffenen 3-Gang-Mittagmenüs können Sie auch einen originellen Sandwich- oder Stehlunch wählen. Wir servieren diesen im Pausenraum, auf der sonnigen Schlossterrasse oder im Schlossbistro.

Sandwichlunch, CHF 35.00 / Person

Zuschlag für Seminarpauschalen mit Mittagessen CHF 10.00 / Person (ab 4 Personen)

Mini-Salate im Weckglas 

**

Assortierte Mini-Sandwiches

**

Feine Mini-Desserts assortiert

Stehlunch, CHF 46.00 / Person

Zuschlag für Seminarpauschalen mit Mittagessen CHF 21.00 / Person (ab 10 Personen)

Mini-Salate im Weckglas 

**

Assortierte Mini-Sandwiches

Warme Hauptgänge (mit und ohne Fleisch) in kleinen Gläsern serviert

**

Feine Mini-Desserts assortiert

Mittagsmenu 3-Gang, CHF 25.00 / Person

In der Seminarpauschale mit Mittagessen inbegriffen

Saisonsalat oder Tagessuppe

**

Hauptspeise (saisonal)

**

Kleines Tagesdessert

Die Preise für oben erwähnte Speisen verstehen sich exklusive Getränke.

Nachhaltigkeit

Nachhaltigkeit ist uns ein grosses Anliegen und wir haben etwas gegen food waste. Deshalb stellen wir bereits bei der Planung sicher, dass Ihnen eine genügende, aber nicht überschlagende Menge an Speisen offeriert wird. Sollten trotzdem Essensüberschüsse vorkommen, können diese am gleichen Tag von den Gästen mitgenommen werden.

Wir verwenden wo immer möglich Produkte aus der Region, der Schweiz oder Europa. So können wir die Transportwege kurz halten und Ressourcen schonen.

Apérosnacks selber zusammenstellen



Kalte Apérosnacks

Erdnüssli gesalzen

Preise in CHF

2.50 / Portion



Chips Nature und Paprika

2.50 / Portion



Vaya Bean Chips

3.80 / Portion



Knusprige Grissini

0.90 / Stück



Knusprige Grissini mit Rohschinken

1.80 / Stück

Tortilla-Chips mit Guacamole

4.50 / Portion



Feiner Speckzopf (500 g)

17.80 / Stück

Schlosswurst (100 g) mit Ruchbrot

13.20 / Portion

Sbrinzwürfel (100 g) mit Ruchbrot

8.50 / Portion

Oliven grün mit Mandeln gefüllt

2.90 / Portion



Kapernäpfel

3.20 / Portion



Teufelshörnchen mit Frischkäse

3.20 / Portion



Gartengemüse im Körbli mit assortierten Dipsaucen

5.80 / Portion



Käse- und Fleischplatte (100 g) mit feinem Ruchbrot

14.50 / Portion

Bresaola-Cherrytomaten-Spiessli

2.00 / Stück

Gurken-Oliven-Fetaspiessli

2.00 / Stück



Wraps gefüllt mit Frischkäse und Rauchlachs

2.60 / Stück

Mini-Brötchen mit Humus und Antipasti

2.40 / Stück



Mini-Brötchen mit Rindstatar

3.80 / Stück

Mini-Sandwich assortiert (1/3 davon vegetarisch)

3.90 / Stück



Polarbrot mit Rohschinken, Brunnenkresse und Frischkäse

3.80 / Stück

Bruschetta mit Tomaten, Oliven und frischen Kräutern

3.20 / Stück



Crostini mit Rohschinken

3.50 / Stück

Crostini mit Oliventapenade

3.50 / Stück



Mini-Pastetli assortiert, mit Schinken-, Lachs*-
und Frischkäsemousse

3.80 / Stück

Mindestbestellmenge pro Artikel 10 Stück

* Lachs, norwegische Zucht

Apérosnacks selber zusammenstellen



Warme Apérosnacks

| | Preise in CHF | |
|--|---------------|--|
| Spinatcrêpes mit Ziegenkäse und Tomatenwürfeln | 1.80 / Stück | |
| Tortilla mit Kräuterpilzfüllung | 2.80 / Stück | |
| Flammkuchenröllchen mit Sauerrahm, Frühlingszwiebeln, Speck und Greyerzer Käse | 1.80 / Stück | |
| Datteln im Speckmantel | 1.20 / Stück | |
| Mini-Käseküchlein | 1.50 / Stück | |
| Mini-Schinkengipfeli | 1.80 / Stück | |
| Pizzaschnecken mit Tomaten, Mozzarella und Schinken | 2.10 / Stück | |
| Meatballs an rassisger Tomatensauce | 2.00 / Stück | |
| Falafel gefüllt mit Ricotta und Pfefferminze auf Tsatsiki | 2.00 / Stück | |
| Mini-Burger Rind mit BBQ-Sauce, reichlich garniert | 5.70 / Stück | |
| Mini-Burger Veggie mit Sauerrahm, reichlich garniert | 5.40 / Stück | |
| Heisser Fleischkäse im Brötli | 5.20 / Stück | |
| Pouletspiessli mit Currysauce auf Glasnudelsalat | 4.20 / Stück | |
| Rindfleischspiessli mit BBQ-Sauce auf Toast | 4.50 / Stück | |
| Risotto im Weckglas (klein 160 cl) | | |
| - mit Pilzen | 4.20 / Stück | |
| - mit gebratenen Rindfleischwürfeln | 5.40 / Stück | |

Grosse warme Snacks im Weckglas, 300 cl

| | | |
|---|--------------|--|
| Risotto | | |
| - mit Roastbeef | 8.60 / Stück | |
| - mit Pilzen | 7.50 / Stück | |
| Äpler Magronen mit Speck und Röstzwiebeln | 7.20 / Stück | |
| Basmatireis mit Pouletcurry | 7.50 / Stück | |
| Verschiedene Wähen ab Buffet salzig | 5.80 / Stück | |

Desserts

| | |
|--|--------------|
| Mini-Muffins gefüllt mit Schokolade und Himbeeren | 1.90 / Stück |
| Brownies | 1.60 / Stück |
| Cheesecake | 1.80 / Stück |
| Friandises assortiert von unserem Hausbeck | 1.20 / Stück |
| Feines Teegebäck, Geburtstags- und Jubiläumstorten | auf Anfrage |

Mindestbestellmenge pro Artikel 10 Stück

Event-Erlebnisse



Eventdekorationen

Preise in CHF

Candy Bar

Die süsse Versuchung!

Im alten Korb-Kinderwagen werden 6 bis 8 Sorten Süssigkeiten im Glas präsentiert.

Pauschal
bis 80 Personen 100.00
ab 81 Personen 120.00

Berner Sirupbar

Das Apéro-Highlight (nicht nur) für Ihre Kleinen.

4 bis 6 Sirups zum selber Mischen von den legendären Sirupiers de Berne werden auf einem alten Holzwagen präsentiert.

Pauschal
bis 80 Personen 100.00
ab 81 Personen 120.00



Getränke



Mineralwasser / Wasser

Knutwiler Mineralwasser mit und ohne Kohlensäure

Preise in CHF

9.00 / 100 cl

8.00 / 75 cl

4.80 / 50 cl PET

Schlosswasser ohne Kohlensäure

5.50 / 100 cl

Aromatisiertes Schlosswasser (mit frischer Minze und Zitrone)

7.50 / 100 cl

Süssgetränke

Coca Cola, Cola Zero, Elmer Citro, Sinalco, Ramseier Schorle,
Nestea, Rivella rot

4.80 / 33 cl

Säfte

Ramseier Orangensaft

9.80 / 100 cl

Opaline Fruchtsäfte

5.00 / 20 cl

frische und biologische Säfte, (2 bis 3 Sorten saisonal bedingt)

Tröpfel, der alkoholfreie Schaumwein aus der Schweiz

Der Erste, leicht süsslich

38.50 / 75 cl

Der Dritte, leicht trocken

38.50 / 75 cl

Bowlen

Frisch zubereitete Bowlen

ohne Alkohol 22.50 / 100 cl

Mindestmenge 200 cl Menge wird nach Bestellung verrechnet

mit Alkohol 27.50 / 100 cl



Warmgetränke & Bier



Heissgetränke

| | Preise in CHF |
|---------------------------------------|---------------|
| Espresso, Kaffee crème | 4.50 |
| Doppelter Espresso | 5.80 |
| Schale | 4.90 |
| Cappuccino | 5.30 |
| Latte Macchiato | 5.30 |
| Heisse Ovomaltine oder Caotina | 4.90 |
| Pukka Bio Tee in diversen Variationen | 4.50 |

Bier

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. Auf Voranmeldung organisieren wir gerne eine Führung durch unser Schmuckstück. Brauereiführung ab 8 Personen CHF 10.00 / Person mit 2 cl Probiererli (max. 15 Personen)

| | Preise in CHF |
|-------------------------------|------------------------------|
| Schlossbräu Original offen | 3.90 / 20 cl 4.40 / 30 cl |
| Schlossbräu Rotkorn offen | 4.20 / 20 cl 4.70 / 30 cl |
| Appenzeller Bier, alkoholfrei | 4.80 / 33 cl |

Direktverkauf

Selbstverständlich ist unser Bier auch über die Gasse erhältlich. Fragen Sie unsere Mitarbeitenden. Wir stellen Ihnen gerne Ihre Wunsch-Lieferung zusammen.

| | Preise in CHF |
|--|---------------|
| Schlossbräu Original, Bügelfalsche à 50 cl | 3.80 |
| Schlossbräu Rotkorn, Bügelflasche à 50 cl | 4.10 |
| Depot pro Flasche | 3.00 |

Das Bier hat eine Stammwürze von 11,0% und einen Alkoholgehalt von 4,8 Vol/%.

Schaum- und Süssweine



Prosecco Extra Dry Soligo, Italien

Cantina Colli del Soligo, Veneto

Dieser Prosecco verführt mit zarten Aromen von Melone, Pfirsich und Zitrusfrüchten und einer eleganten Perlage.

Preise in CHF

39.00 / 75 cl

Prosecco Col de Mez Rosé Extra Dry, Italien

Cantina Colli del Soligo, Veneto

Dieser Prosecco begeistert mit Aromen von roten Beeren, Kirschen, hellen Blüten und süssen Gewürzen. Am Gaumen ist er intensiv mit viel roter Beerenfrucht, einer erfrischenden Säurestruktur, einer feinen Perlage und einer tollen Harmonie zwischen süsser Frucht und animierender Frische.

39.00 / 75 cl

Moscato D'Asti DOCG, Italien

Azienda Agricola Sobrero Francesco

Dieser leicht moussierende Dessertwein mit niedrigem Alkoholgehalt begeistert mit seinem fruchtbetonten Aroma nach reifen Pfirsichen, frisch gepflückten Moscato-Trauben und Moschus.

45.00 / 75 cl

38.00 / 37,5 cl

Champagne Mandois Brut Origine, Frankreich

Mandoise, Champagne

Ein äusserst harmonischer Champagner vom historischen Familien-Weingut Mandois in Pierry. Elegant, erfrischend und langanhaltend.

66.00 / 75 cl

Gut zu wissen

Alle unsere Weine sind auch zum Mitnehmen erhältlich. Beim Kauf über die Gasse gewähren wir pro Flasche eine Reduktion von CHF 15.00.

Sind Sie unsicher bei der Auswahl? Gerne dürfen Sie unserer Weine für Ihren Anlass auch degustieren. Vereinbaren Sie mit uns einen Termin.

Degustationsflaschen verrechnen wir mit einer Preisreduktion von CHF 20.00 auf den Verkaufspreis.

Weissweine Schweiz



Aargau

Preise in CHF

Schlosswein, Pinot gris

Ein leichter, frischer und würziger Pinot gris

45.00 / 75 cl

Bresenberger Riesling x Sylvaner

Weingut Lindemann, Seengen

41.00 / 75 cl

Ein klassischer Riesling x Sylvaner, wie man ihn kennt.

Ein toller Apérowein.

Waadtland

St. Saphorin

Grand Cru Son Excellence, Union Vinicole de Cully

41.00 / 75 cl

Der Chasselas-Klassiker aus dem Waadtland mit dezenten Aromen von reifem Steinobst, etwas Feuerstein und leicht floralen Anklängen.

Wallis

Petite Arvine Soleil d'or

Cave Imesch

47.00 / 75 cl

Diese Walliser Spezialität begeistert mit ihrem würzigen Bouquet nach Zitrus und Aprikose und einem komplexen, leicht salzigen Abgang.

Heida

Domaine la Leyraz, Rouvinez

49.00 / 75 cl

Dieser bekannte Walliser Weisswein begeistert mit seinen gut strukturierten Aromen von exotischen Früchten und einem Hauch von gerösteten Haselnüssen.

Bündner Herrschaften

Fläscher Chardonnay

Weingut Familie Hansruedi Adank

68.00 / 75 cl

Der Chardonnay von Adank ist ein klassischer Chardonnay mit einer dezenten Aromatik nach reifen gelben Früchten, leicht floralen Noten und einem Touch Eichenholz.

Tessin

Merlot Bianco Terre di Gudo

Claudio Tamborini

47.00 / 75 cl

Der weisse Merlot vom Schweizer Winzer des Jahres 2012 besticht mit delikatsten Aromen von gelben Früchten und einem Hauch Honig.

Weissweine Deutschland/Österreich/Italien



Mosel

Preise in CHF

Weisser Burgunder trocken

Weingut Bischel

45.00 / 75 cl

Von Vinum unter die 100 besten Weingüter Deutschlands gewählt, produziert Bischel einen Weissburgunder mit klarer Frucht, viel Schmelz, einem rassigen Säuregerüst und einem langen Abgang.

Österreich

Just White

Gruber-Röschitz

45.00 / 75 cl

Ein kräftiger Spitzen-Chardonnay, der in Zusammenarbeit mit den Sommeliers der Siebe Dupf Kellerei entstanden ist. Intensiv fruchtbetont mit viel Schmelz, einem saftigen Gaumenfluss und einer dezenten Holznote.

Piemont

Arneis delle Langhe

Michele Viano

41.00 / 75 cl

Ein finessenreicher Arneis mit typischen Aromen von gelber Steinfrucht, Zitrus, etwas Haselnuss und Kamille.

Südtirol

Sauvignon Maloier

Weingut Gummerhof

41.00 / 75 cl

Ein feiner, leicht aromatischer Weisswein mit grünlich-gelber Farbe. Leichte Aromen von Brennnesseln und Cassis - trocken und mit angenehmer Säure.



Rotweine Schweiz



Aargau

Preise in CHF

Schlosswein Stierenblut

Weinbau Wehrli, Küttigen

39.00 / 75 cl

Sein tiefes Rubinrot korrespondiert mit dem Duft schwarzer Beeren.

Der Auftakt wirkt fruchtig und strukturiert. Die Fülle von Tanninen gestaltet den Wein charaktervoll und sorgt für eine anhaltende Präsenz.

Brestenberger Pinot Noir

Weingut Lindemann, Seengen

39.00 / 75 cl

Vollmundig samtiger Rotwein mit feinen Gerbstoffen. Passt sowohl zu gutbürgerlichen Gerichten aus der Region als auch zur fernöstlichen Küche.

Baselland

Syydebändel, Barrique

Nordwestschweiz Verein Syydebändel

54.00 / 75 cl

Der Syydebändel ist ein Gemeinschaftsprojekt von acht verschiedenen Winzern. Mit dem Jahrgang 2015 wurde der Syydebändel Barrique am Mondial des Pinots zum besten Schweizer Pinot Noir gekürt. Ein tiefgründiger, eleganter Pinot Noir mit grossem Lagerpotential.

Tessin

Vallombrosa Rosso

Claudio Tamborini

46.00 / 75 cl

Auf Vallombrosa wurden vor über 100 Jahren die ersten Merlot-Reben im Tessin gepflanzt. Der Schweizer Winzer des Jahres 2012, Claudio Tamborini, keltert hier einen typisch harmonischen und eleganten Tessiner Merlot.



Rotweine Frankreich / Österreich



Burgund

Preise in CHF

Gevrey-Chambertin

Domaine David Duband

74.00 / 75 cl

David Duband keltert Weine von betörender Eleganz.

Sein Gevrey-Chambertin ist ein filigraner, komplexer und mineralischer Pinot Noir mit viel Potential und Rasse.

Bordeaux

Château Monbrison

Cru Bourgeois Supérieur

74.00 / 75 cl

Ein fruchtbetonter, mineralischer und äusserst eleganter Wein, der beständig zu den Preis-Genuss-Siegern aus dem Bordeaux gehört.

Château Sociando Mallet

Jean Gautreau

72.00 / 75 cl

Eine strenge Auslese der Trauben von Rebstöcken, die älter als zehn Jahre alt sind, und eine lange Maischegärung erzeugen einen Wein voller Geschmack mit einer tiefdunklen Farbe.

Österreich

Just Zweigelt

Weingut Bernard Ernst

46.00 / 75 cl

Bernhard Ernst gehört ohne Zweifel zu den talentiertesten Weinmachern der jungen Generation. Der Just Zweigelt ist ein umwerfender Wein, der die über 2000 burgenländischen Sonnenstunden mit seiner Kraft, seiner Fülle und seiner schier unendlichen Frucht und Würze wunderbar widerspiegelt.

Just Cuvée

Weingut Bernard Ernst

49.00 / 75 cl

Diese Cuvée vereint die typischen Rotweinrebsorten Österreichs mit internationalen Sorten. Ein fülliger, fruchtbetonter und tiefgründiger Rotwein, welcher gemeinsam mit den Sommeliers der Siebe Dupf Kellerei in Liestal assembliert wurde.

Rotweine Italien



Veneto

Preise in CHF

Ripasso Corte Sant'Anna

Rubinelli-Vajol, Rondinella & Molinara

46.00 / 75 cl

Der Ripasso überzeugt mit seiner intensiven Fruchtaromatik nach Dörrfrüchten, dunklen Beeren und süssen Gewürznoten. Er wirkt leicht pfeffrig mit einem schier endlosen Abgang.

Toscana

Maremma Rosso

Azienda Cacciagrande

46.00 / 75 cl

Ein typischer Maremma-Wein mit einem Frucht-Potpourri nach reifen roten Beeren, Amarenakirschen und süsswürzigen Akzenten.

Ripa delle More Toscana IGT

Tenuta Vicchiomaggio

63.00 / 75 cl

Ripa delle More heisst übersetzt soviel wie «Hügel der Brombeeren», was spätestens bei der Degustation des Weines im wahrsten Sinne des Wortes zu verstehen ist. Ein wahrer «Supertuscan».

Brunello di Montalcino

Mario Bollag

87.00 / 75 cl

Der Basler Winzer Mario Bollag produziert facettenreiche und elegante Brunellos, welche von der Fachpresse jeweils mit Höchstnoten ausgezeichnet werden.

Abruzzen

Montepulciano d'Abruzzo

Azienda Nicola di Sipio

55.00 / 75 cl

Die junge Önologin und Sommelière Giulia di Sipio hat hier einen Wein mit viel Kraft, wilder Frucht und perfekter Harmonie vinifiziert.

Apulien

Cubardi Primitivo

Schola Sarmenti

43.00 / 75 cl

Der Cubardi von 65-jährigen Rebstöcken begeistert mit einer Aromavielfalt von getrockneten Früchten, reifen Beeren, viel Würze und einem Hauch Schokolade.

Rotweine Spanien / Portugal



Spanien

Preise in CHF

Rioja Tierra Crianza

Agricola Labastida

49.00 / 75 cl

Aus einem sorgfältig ausgewählten Terroir, auf dem bis 100-jährige Reben wachsen, handverlesen und im hauseigenen Naturkeller gereift.

Vinã Sastre Pago de Santa Cruz

Bodegas HNOS Sastre

79.00 / 75 cl

Das Traubengut für den Pago stammt von einer Einzellage namens «Santa Cruz», welche mit 65 bis 100 Jahre alten Tempranillo-Rebstöcken bepflanzt ist.

Unter Kennern gilt der Pago de Santa Cruz als absoluter Kultwein und wird dementsprechend auch von der Fachpresse immer mit Höchstnoten bedacht.

Portugal

Dona Mafalda

Touria Nacional, Touriga Franca, Tinta Roriz, Sousão

45.00 / 75 cl

Christie Wines

Stephen Christie produziert nicht nur hervorragende Portweine. Sein Dona Mafalda betört mit komplexen Aromen von reifen Zwetschgen, schwarzen Kirschen, etwas Schokolade und exotischen Gewürzen. Ein klassischer Douro-Wein mit enormem Spasspotential.

Gut zu wissen

Wir kaufen unsere Weine pro Anlass ein. Da es sich bei Wein um ein rares Naturgut handelt, welches von Ernte zu Ernte unterschiedlich bewertet wird, sind die Preise auch nicht jedes Jahr gleich. Bei Neulieferungen sind Preisanpassungen deshalb jederzeit möglich. Dies ist auch ein Grund, weshalb wir in unserer Weinkarte keine Jahrgänge publizieren.









Gut zu wissen

Spezielle Kostformen & Allergien

Wenn Sie Gäste haben mit Lebensmittel-Unverträglichkeiten oder solche, die spezielle Kostformen benötigen, teilen Sie uns dies bitte mindestens 7 Tage vor dem Anlass mit.

Unsere Deklarationssymbole

-  Vegetarisch
-  Vegan
-  Laktosefrei
-  Glutenfrei

Wenden Sie sich bei Fragen zu Inhaltsstoffen, Herkunft oder Allergenen an unsere Mitarbeitenden. Diese klären gerne die gewünschten Informationen für Sie ab. Wir können trotz allen Vorsichtsmassnahmen jedoch nicht vollständig ausschliessen, dass über Kreuzkontaminationen Allergene in unsere Gerichte gelangen.

Nachhaltigkeit

Wir pflegen eine faire Partnerschaft mit unseren Lieferanten, welche auf Vertrauen und Respekt beruht.

Wir legen Wert auf frische, einwandfreie, regionale Erzeugnisse. Landwirtschaftliche Produkte stammen, wenn immer möglich, aus biologischer oder integrierter Produktion.

Zudem verzichten wir auf Lebensmittel mit langen Transportwegen. Auf diese Weise garantieren wir Ihnen ein kulinarisch genussvolles Erlebnis, welches nachhaltig ist und unsere Umwelt schützt.

Herkunft

Unsere Fleischprodukte (Geflügel, Rind, Kalb und Schwein) stammen aus der Schweiz. Eine abweichende Herkunft ist direkt beim entsprechenden Gericht deklariert.

Wir und unsere Caterer achten auf Produkte aus tiergerechter Haltung.



Gut zu wissen

Jugendschutz

Spirituosen, Aperitifs, Alcopops und Raucherwaren werden an Jugendliche unter 18 Jahren nicht ausgegeben. Im Zweifelsfall darf der Mitarbeitende einen Ausweis einfordern.

Verrechnung

Die 7 Tage vor dem Anlass gemeldete Anzahl Gäste wird verrechnet.

Die Anwesenheit der Mitarbeitenden für den letzten Schliff vor dem Anlass (30 Min.) sowie für das Aufräumen nach dem Anlass (1 Stunde) werden zusätzlich verrechnet.

Mitarbeiteraufwände

- Mitarbeitende Service, Küche und Reinigung CHF 60.00/Std./Person
- Anlassleiter CHF 70.00/Std.

Cateringpauschale

Für Lieferung von Speisen verrechnen wir eine zusätzliche Cateringpauschale von CHF 150.00. Diese beinhaltet die Anlieferung- und Vorbereitungskosten des Caterers.

Preise allgemein

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. der gesetzlichen MwSt.

Die Allgemeinen Geschäftsbedingungen und Hausordnung auf www.szrued.ch gelten abschliessend für alle Aktivitäten im Resort Schloss Rued.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Die guten Geister des Resort Schloss Rued

Resort Schloss Rued
Schlossstrasse 34
5044 Schlossrued

+41 62 531 21 11
seminarzentrum@szrued.ch
www.szrued.ch

Erstellt: 1.1.2023