Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

Menü 1

Tagessuppe
*****
Grüner Salat
*****
Kalbs- und Schweinsbraten
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Caramelköpfli mit Früchten

Menü komplett	42.--
3-Gänge Menü	37.--

Menü 2

Tagessuppe
*****
Märitsalat
*****
Pouletgeschnetzeltes Casimir
Reisring
Früchtegarnitur
*****
Schokoladenmousse

Menü komplett	39.--
3-Gänge-Menü	34.--

Menü 3

Tagessuppe
*****
Nüsslisalat mit Ei (Saison)
*****
Suure Mocke Berner Art
Kartoffelstock
Wurzelgemüse
*****
Gebrannte Crème

Menü komplett	44.--
3-Gänge-Menü	39.--

Menü 4

Tagessuppe
*****
Nüsslisalat mit Ei (Saison)
*****
Schweinssteak vom Grill
Senfbutter
Kroketten/Gemüsebouquet
*****
Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Menü komplett	42.--
3-Gänge-Menü	37.--

Menü 5

Tagessuppe
*****
Gemischter Salat
*****
Schweinsgeschnetzeltes Zürcher Art
Rösti oder Nüdeli
Tagesgemüse
*****
Coupe Hot Berry

Menü komplett	42.--
3-Gänge-Menü	38.--

Menü 6

Tagessuppe
*****
Blattsalat Mimosa
*****
Aargauer Schweinshalsbraten
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Hausgemachte Crèmeschnitte

Menü komplett	40.--
3-Gänge-Menü	35.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

Menü 7

Tagessuppe
*****
Caesar Salad mit Speck
*****
Schweinsrahmschnitzel Melba
Nüdeli
Pfirsich mit Rahm
*****
Dessertvariation Strauss

Menü komplett	42.--
3-Gänge-Menü	38.--

Menü 8

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Wiener Kalbsrahmgulasch
Spätzli
Gemüsegarnitur
*****
Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menü komplett	43.--
3-Gänge-Menü	38.--

Menü 9

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Ei
*****
Mixed Grill-Spiess
Röstikroketten
Gemüsegarnitur
*****
Moelleux au chocolat

Menü komplett	44.--
3-Gänge-Menü	39.--

Menü 10

Tagessuppe
*****
Blattsalat Caprese
*****
Kalbshaxe mit Gremolata
Safranrisotto
Gemüsegarnitur
*****
Sabayon mit Beeren und Glace

Menü komplett	45.--
3-Gänge-Menü	40.--

Menü 11

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Pilzen
*****
Schweinsfilet-Medaillon
Pommery-Senfsauce
Kartoffelgratin/Gemüsegarnitur
*****
Gemischter Sorbetteller

Menü komplett	46.--
3-Gänge-Menü	41.--

Menü 12

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Kalbsschulterbraten mit Rosmarin
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Baileys-Parfait

Menü komplett	45.--
3-Gänge-Menü	40.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

Menü 13

Tagessuppe
*****
Nüsslisalat Mimosa (Saison)
*****
Schweins-Cordon bleu
Pommes frites
Gemüsegarnitur
*****
Coupe Maison

Menü komplett	45.--
3-Gänge-Menü	39.--

Menü 14

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Alpstein Pouletbrust
Sauce Provençale/Knoblauchbrot
Reis/Grillgemüse
*****
Orangenkuchen

Menü komplett	42.--
3-Gänge-Menü	37.—

Menü 15

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Ei
*****
Mixed Grill-Spiess
Röstikroketten
Gemüsegarnitur
*****
Moelleux au chocolat

Menü komplett	46.--
3-Gänge-Menü	41.--

Menü 16

Tagessuppe
*****
Blattsalat Caprese
*****
Kalbshaxe mit Gremolata
Safranrisotto
Gemüsegarnitur
*****
Sabayon mit Beeren und Glace

Menü komplett	45.--
3-Gänge-Menü	40.--

Menü 17

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Pilzen
*****
Schweinsfilet-Medaillon
Pommery-Senfsauce
Kartoffelgratin/Gemüsegarnitur
*****
Gemischter Sorbetteller

Menü komplett	46.--
3-Gänge-Menü	41.--

Menü 18

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Kalbsschulterbraten mit Rosmarin
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Baileys-Parfait

Menü komplett	44.--
3-Gänge-Menü	39.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

Menü 19

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit geräuchter Forelle
*****
Rump Steak mit Pfeffersauce
Pommes Dauphin
Gemüsegarnitur
*****
Ananas Carpaccio mit Pistazien

Menü komplett	47.--
3-Gänge-Menü	42.--

Menü 20

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Kalbsgeschnetzeltes Calvados
Butternudeln
Gemüsegarnitur
*****
Coupe Schwarzwälder

Menü komplett	48.--
3-Gänge-Menü	43.--

Menü 21

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Lammfilets
*****
Kalbs-Piccata Mailänder Art
Safranrisotto
Mandelbroccoli
*****
Tiramisù-Schnitte

Menü komplett	47.--
3-Gang-Menü	42.--

Menü 22

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Kernen
*****
Berner Teller (5 Sorten Fleisch)
Sauerkraut/Dörrbohnen
Salzkartoffeln
*****
Zwetschgen-Sorbet mit «Schuss»

Menü komplett	44.--
3-Gänge-Menü	39.--

Menü 23

Tagessuppe
*****
Gin Graved Lachs mit Salat
*****
Roastbeef mit Sauce Béarnaise
Waffelkartoffeln
Gemüsegarnitur
*****
Hausgemache Vacherin-Glace

Menü komplett	49.--
3-Gänge-Menü	44.--

Menü 24

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Geflügelleber
*****
Lammgigot im Ganzen gebraten
Knoblauchjus
Kartoffelgratin/Gemüsegarnitur
*****
Parfait Glace Grand Marnier

Menü komplett	46.--
3-Gänge-Menü	41.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

Menü 25

Tagessuppe
*****
Crevetten-Cocktail Calypso
*****
Rindsfiletwürfel Stroganoff
Butterreis
*****

Crème brûlée mit Rosmarin

Menü komplett	52.--
3-Gänge-Menü	47.--

Menü 26

Tagessuppe
*****
Carpaccio vom Rind mit Rucola
*****
Kalbskarree im Ganzen gebraten
Pommes Lorette
Gemüsegarnitur
*****
Mango-Joghurt Schnitte

Menü komplett	54.--
3-Gänge-Menü	49.--

Menü 27

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit gebratenen Egli
*****
Kalbssteak an Morchelrahmsauce
Nüdeli/Kroketten
Gemüsegarnitur
*****
Zimtparfait mit Zwetschgen

Menü komplett	54.--
3-Gang-Menü	48.--

Menü 28

Tagessuppe
*****
Kalbspresskopf mit Kräutersalat
*****
Entrecôte Café de Paris
Pommes frites
Gemüsegarnitur
*****
Eiercognac-Parfait mit Orange

Menü komplett	52.--
3-Gang-Menü	46.--

Menü 29

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Eierschwämmli
*****
Rindsfilet mit Sauce Bordelaise
Kartoffelgratin
Gemüsegarnitur
*****
Dessertvariation «Schwanensee»

Menü komplett	56.--
3-Gänge-Menü	49.--

Menü 30

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Kalbsfilet-Medaillon mit Steinpilzen
Pommes Dauphin/Nüdeli
Gemüsegarnitur
*****
Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menü komplett	58.--
3-Gänge-Menü	52.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

Menü 31

Tagessuppe
*****
Schottischer Rauchlachs
*****
Gefülltes Rindsfilet Villette
Kartoffelgaletten
Gemüsegarnitur
*****
Dessertvariation Storchen

Menü komplett	56.--
3-Gänge-Menü	49.--

Menü 32

Tagessuppe
*****
Tafelspitz Salat/Vinaigrette
*****
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren
Pommes frites
Gemüsegarnitur
*****
Panna cotta mit Beeren

Menü komplett	49.--
3-Gänge-Menü	44.--

Menü 33

Tagessuppe
*****
Morchelterrine mit Chutney
*****
Lammkarree in der Kräuterkruste
Rosmarinkartoffeln
Gemüsegarnitur
*****
Toskanischer Apfelkuchen

Menü komplett	52.--
3-Gänge-Menü	46.--

Menü 34 (Fisch)

Tagessuppe
*****
Blattsalat mit Antipasti
*****
Zanderfilets gebraten
Riesling-Safransauce
Kartoffel-Mousseline/Mangold
*****
Zweierlei Schokoladenmousse

Menü komplett	42.--
3-Gänge-Menü	38.--

Menü 35 (Fisch)

Tagessuppe
*****
Blattsalat/marinierter Ziegenkäse
*****
Seezungen-Lachsröllchen
Champagnersauce
Reis, Gemüsegarnitur
*****
Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Menü komplett	46.--
3-Gänge-Menü	40.--

Menü 36 (Vegi)

Tagessuppe
*****
Salat vom Buffet
*****
Griessnocken/Steinpilzen
Gemüseteller
Rahmsauce
*****
Quarkkrapfen mit Sauerrahmglace

Menü komplett	38.--
3-Gänge-Menü	33.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

BANKETT-SPEISEN
Gerne können Sie Ihr Bankettmenü aus den nachfolgenden Speisen selbst zusammenstellen (ab 8 Personen)

Salate und Vorspeisen

Bunter Blattsalat/geröstete Kerne Dressing nach Wahl	6.--
Gemischter Salat vom Markt mit Knoblauchcroûtons	8.--
Nüsslisalat/gerösteter Speck/Ei /Croûtons Dressing nach Wahl	9.--
Caesar Salad Knoblauchdressing/Speckstreifen/Croûtons/Parmesan	10.--
Zartes Kopfsalatherz an Gemüsevinaigrette mit Tomaten-Crostini und gehobeltem Parmesan	12.--
Knackiger Blattsalat mit Antipasti und Parmaschinken Balsamicodressing	14.--
Bunter Blattsalat mit gebratenen Fischfilets aus unseren Seen/Kräuter-Dip	17.--
Gin Graved Lachs an Senf-Dillsauce Salatstrauss/Kapern/rote Zwiebeln	16.--
Bresaola-Carpaccio mit Rucola mariniert mit Olivenöl und Hobelkäse	14.--
Melone mit Tessiner Rohschinken (Saison)	14.--

Suppen

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry	8.--
Topinamburcrèmesuppe gebratene Pilze/Speck	8.--
Brunnenkresse-Schaumsüppchen mit Kräuterfrischkäse und Pinienkerne	9.--
Safranschaumsüppchen mit Eglifilet-Streifen Kräutercroûtons	9.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

Hauptgänge

vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes Calvados Rösti kleines Marktgemüse	22.--
Schweinsschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln mit Brösel oder Pommes frites	22.--
Schweinscarré im Ofen gebraten mit Kräuterjus Kartoffelgratin Marktgemüse	24.--
Schweins-Saltimbocca auf Marsalajus Safranrisotto Broccoli mit Mandelbutter	26.--
Schweinsfilet-Medaillons an Pommery – Senfsauce Nudeln mit Brösel Marktgemüse	32.--

vom Geflügel

Pouletgeschnetzeltes Casimir Reisring Früchtegarnitur	19.--
Grilliertes Pouletbrüstchen Provençale Bratkartoffeln Marktgemüse	22.--
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Parmaschinken grilliertes Gemüse Parmesan-Risotto	24.--
Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian Bratkartoffeln junger Wirsing mit Morcheln	26.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

vom Kalb

Kalbshaxe Tessiner Art Risotto/Grill-Gemüse	26.--
Kalbsgeschnetzeltes Calvados Nudeln mit Brösel/Marktgemüse	27.--
Grillierte Kalbsschnitzel an Limettensauce neue Kartoffeln mit Rosmarin Marktgemüse	32.--
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nudeln mit Kräutern Marktgemüse	38.--

vom Rind

Suure Mocke Kartoffelstock/Wurzelgemüse	28.--
Rindshuftsteak mit Pfeffersauce Kroketten/Marktgemüse	25.--
Rindsfiletwürfel Stroganoff rassige Paprikasauce Reis oder Nudeln mit Brösel	30.--
Rindsfilet-Medaillon mit Steinpilzen Cognacrahmsauce Dauphinkartoffeln Marktgemüse	36.--

aus Fluss und Meer

Forellenfilets Müllerinnen Art Schnittlauchkartoffeln/Blattspinat	26.--
Zanderfilets in der Kartoffelkruste auf Rahmwirsing	28.--
Eglifilets gebraten mit Mandelbutter Salzkartoffeln/Blattspinat	27.--
Mariage von Lachs und Steinbutt an Weisswein-Safransauce Gemüseperlen und Kartoffel-Mousseline	36.--

Menüvorschläge Gasthaus zum Storchen Schlossrued

Klassiker

Berner Platte mit 7 Fleischsorten (Speck/Siedfleisch/Zunge/Rippli/Markbein/Berner Zungenwurst Wädli), Dörrbohnen/Sauerkraut/Salzkartoffeln	34.--
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Marktgemüse und Beilage nach Wahl	49.--
Les trois Filets (in zwei Gängen serviert) Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet mit verschiedenen Saucen Marktgemüse und verschiedene Beilagen	52.--
Fleischfondue Chinoise à discrétion Rind/Schwein/Poulet/Pferdefilet auf Wunsch diverse hausgemachte Saucen und Beilagen Pommes frites/Reis	39.--

Desserts

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	7.--
Panna cotta mit Himbeersauce	7.--
Baumnussparfait auf Baileyssauce	8.--
Weisses Kaffeebohnenmousse	9.--
Mousse au Chocolat	10.--
Crème brûlée mit Rosmarin	8.--
Drei verschiedene Sorbets mit exotischen Früchten	9.--
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	9.--
Dessertbuffet mit verschiedenen süssen Verführungen und Käseauswahl	18.--

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inkl. 7.7 % MwSt.