

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
GASTHAUS ZUM STORCHEN "STORE" GENANNT,
MIT EIGENER BRAUEREI
EIN EINZIGARTIGES ERLEBNIS.

WIR FREUEN UNS, SIE BEI UNS ZU BEGRÜSSEN UND ZU VERWÖHNEN.

LYUBA & ANDREAS BERGER MIT BLAGO
UND DAS STORCHEN TEAM

Unsere Öffnungszeiten im Winter

MONTAG UND DIENSTAG RUHETAG

MITTWOCH BIS FREITAG $9.00-14.30\,/\,17.00-23.00\,\mathrm{UHR}$ SAMSTAG $10.00-23.00\,\mathrm{UHR}$ SONNTAG VON $10.00-21.00\,\mathrm{UHR}$

WARME KÜCHE

MITTWOCH BIS FREITAG 11.30 – 14.00 / 17.30 – 21.30 UHR

SAMSTAG 11.30 – 21.30 UHR

SONNTAG 11.30 – 20.30 UHR

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.

für den kleinen Hunger -

Storchen Sandwich Mit feinem Brot und Belegung nach Wahl Schinken, Salami oder Käse		8
Schlossrueder Bierplättli		17
Trockenwurst, Mostbröckli, Speck, Salami, Käse		
		40
Chef Salat		19
Salatteller, Käse, gebratene Pouletstreifen, Ei		
Wurst-Käsesalat	einfach	14
Cervelats, Greyerzerkäse, Zwiebeln, French Dressing	garniert	18

Für heisse Tage



Auch dieses Jahr servieren wir Ihnen wieder unser reichhaltiges Salatbuffet in Begleitung mit Grilladen oder Steaks vom heissen Stein.

Sommer Zyt im Store ———

Salat vom Buffet		10
	a discrétion	19
Bunter Blattsalat mit Ei Croutons, Dressing nach Wahl		8
Buure Salat mit Knoblibrot Ei, Tomaten, Hobelkäse, Speck		12
Beefsteak Tartar		32
Toast, mit Cognac abgeschmeckt, mild, mittel, rassig	¾ Portion	24
Roastbeefteller mit Tartarsauce		29
mit Salat vom Buffet oder Pommes frites	¾ Portion	24
Zanderknusperli mit Tartarsauce		28
mit Salat vom Buffet oder Pommes frites	¾ Portion	23

Klassiker

Älpler Rösti mit Käse überbacken, Speck, Tomaten, Spiegelei		21	
Capuns mit Salsiz und Pilzen		24	
Rahmsauce, Käse, Röstzwiebeln	¾ Portion	18	
Paniertes Schweinsschnitzel		27	
mit Pommes frites und Marktgemüse	mit Kalbfleisch	35	
Bauernbratwurst an Zwiebelsauce mit hausgemachter Rösti		22	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes		35	
mit hausgemachter Rösti	¾ Portion	30	
Rindsfiletwürfel "Schlossbrau"		37	
flambiert mit Bierbrand, an Paprikasauce, Reis	¾ Portion	32	
Schweins Cordon bleu		33	
Greyerzerkäse, Hinterschinken Pommes frites, Marktgemüse	mit Kalbfleisch	39	
i omines mies, markigemuse			
Rotzungenfilets Müllerinnen Art Salzkartoffeln und kleiner grüner Salat		31	

——— Fitnessteller mit —	
Schweinssteak 220g	25
mit hausgemachte Kräuterbutter und Fruchtspiess	
Schweizer Pouletbrust mit hausgemachte Kräuterbutter und Fruchtspiess	26
Frühlingsrollen V mit Sweet Chillisauce, Fruchtspiess	23
Kalbspaillard mit Kräuterbutter Fruchtspiess	32
Pouletflügeli 6 Stück	23
Auf Wunsch können Sie sich Ihren Salat auch selber am Buffet zusammenstellen.	
——— Für unsere —	
Kleinen Gäste	
Paniertes Schweinsschnitzel Pommes frites	9
Chicken Nuggets Pommes frites	9
Schweinsrahmschnitzel Nüdeli	9
Kinder Pommes Ketschup oder Mayonnaise	5

— Vom Holzkohlengrill ————— serviert auf den Heissen Stein

inklusiv Salatbuffet à discrétion hausgemachte Kräuterbutter, Pfeffersauce, Grillgemüse und eine Beilage nach Wahl

Irisches Black Angus Rib Eye	Business cut, 220g	42
	Farmers cut XXL, 350g	48
Irisches Black Angus Rindsfilet	Lady`s, 160g	39
	Chef's cut, 220g	47
	Farmer's cut, 300g	56
Swiss Prime Entrecôte	Dunings out 220g	41
SWISS FIIIIE LIILIECOLE	Business cut, 220g Farmers cut, 300g	49
Swiss Prime Kalbshohrücken	Business cut, 220g	41
	Farmers cut, 300g	49
Pouletbrust im Speckmantel	Business cut, 200g	31
Store Hit Entrecôte (Arg.)	Business cut, 220g	37
	Farmers cut, 300g	42

Beilagen:

Offenkartoffel mit Sauerrahm, Pommes frites, Röstikroketten, Reis oder frisches Marktgemüse

Am Mittag auf Vorbestellung erhältlich.