



Haus zum Rüden  
Apéritifs - Cocktails

Preise inkl. Service und 8 % MsSt. – Prices incl. service and 8% VAT – Prix service et 8 % TVA inclus

Restaurant • Bar • Constaffelsaal • Rüdenstübli  
Limmatquai 42 • 8001 Zürich • Telefon +41 44 261 95 66 • Fax +41 44 261 18 04  
info@hauszumrueden.ch • www.hauszumrueden.ch

## APERÖ-VORSCHLÄGE:

### Rüden-Pauschalen pro Person

Div. Häppchen von unserem Küchenchef zusammengestellt		
Rüden light	5 Häppchen	CHF 19.00
Rüden medium	8 Häppchen	CHF 29.60
Rüden large	10 Häppchen	CHF 36.00

### Crostini Vegetarisch Stück CHF 2.40

Crostini	Oliventapenade
	Pilztapenade
	Tomatentapenade

### Gemüse Portion (1-2 Personen) CHF 6.50

Rohe Gemüsestifte mit diversen Dips

### Auswahl von Canapés (¼ Toast) Stück CHF 2.80

Gekochter Schinken, Salami,  
Kräuter-Käsecrème, Greyerzer, Brie de Meaux,  
Pilzmousse

Stück CHF 4.50

Bündnerfleisch, San Daniele Rohschinken,  
Roastbeef, Rindstatar,  
Rauchlachs, gebeizter Lachs, Lachsterrine,  
Geflügellebermousse, geräuchte Entenbrust,

### Blätterteig & co Stück CHF 3.80

Mini-Pizza mit div. Belägen

Quiche	Lorraine (Speck)
	Lauch
	Spinat

Käseküchlein  
Schinkengipfeli  
Spinat-Käsegipfeli

Blätterteiggebäck mit	Lachsmousse
	Schinkenmousse

## COCKTAIL SNACKS:

### Rüden-Packages per person

Variety of seasonal snacks put together from our Chef		
Rüden light	5 snacks	CHF 19.00
Rüden medium	8 snacks	CHF 29.60
Rüden large	10 snacks	CHF 36.00

### Vegetarian crostini Piece CHF 2.40

Crostini	Olive tapenade
	Mushroom tapenade
	Tomato tapenade

### Vegetables Portion (1-2 persons) CHF 6.50

Raw vegetable sticks with dips

### Choice of canapés (¼ Toast) Piece CHF 2.80

Ham, Salami,  
Herb cream cheese, swiss cheese,  
Brie de Meaux, mushroom mousse

Piece CHF 4.50

Air dried beef, San Daniele raw ham,  
Roastbeef, Beeftatar,  
Smoked salmon, marinated salmon, salmon terrine  
Poultry liver mousse, smoked duck chest,

### Puff pastry and more Piece CHF 3.80

Assorted Mini-Pizza

Quiche	Lorraine (bacon)
	Leek
	Spinach

Cheese tart  
Ham croissant  
Spinach cheese croissant  
Puff pastry with salmon mousse  
ham mousse

## AMUSE-BOUCHE:

### Paquets Rüden par personne

Variété de hors d'oeuvres selon notre chef de cuisine		
Rüden light	5 hors d'oeuvres	CHF 19.00
Rüden medium	8 hors d'oeuvres	CHF 29.60
Rüden large	10 hors d'oeuvres	CHF 36.00

### Crostini végétariens Pièce CHF 2.40

Crostini	Tapenade d'olives
	Tapenade de champignons
	Tapenade de tomates

### Légumes Portion (1-2 personnes) CHF 6.50

Crudité de légumes avec dips

### Choix de canapés (¼ Toast) Pièce CHF 2.80

Jambon ruit, Salami,  
Fromage aux fines herbes, Gruyères,  
Brie de Meaux, mousse aux champignons

Pièce CHF 4.50

Viande séchée, jambon cru San Daniele  
Roastbeef, tatar de boeuf,  
Saumon fumé, mariné ou terrine  
Mousse de foie de volaille, magret de canard fumé

### Feuilletés Stück CHF 3.50 Pièce CHF 3.80

Mini-Pizza assortis

Quiche	Lorraine (lardon)
	Poireau
	Épinard

Ramequin  
Croissant au jambon  
Croissant aux épinards et fromage  
Feuilletés au mousse de saumon  
mousse de jambon

### Flammkuchen für 6 Personen

Klassisch (Crème fraîche, Speck, Zwiebeln)	CHF 12.00
Mit Tomate + Mozzarella	CHF 12.00
Mit Lachs	CHF 16.00
Mit San Daniele Rohschinken und Rucola	CHF 18.00

### Partybrot für 8 Personen

CHF 92.00

Überraschungsbrot mit div. Belege  
(Lachs, Schinken, Käse, etc)

### Suppen in der Espressotasse

Stück CHF 3.50

Rindskraftbrühe, Tomatenconsommé  
Pilzrahmsuppe, Artischockensuppe  
Karotten-Orangensuppe mit Ingwer,  
Thai-Currysuppe, Misosuppe

Gazpacho Andaluz,  
Melonenkaltschale

### Fingerfood Package

Freie Wahl aus nachfolgenden Vorschlägen	pro Person
5 Häppchen	CHF 22.50
8 Häppchen	CHF 35.20
10 Häppchen	CHF 43.00

### Regional

Capuns  
Lachstatar mit Schnittlauch  
Crostitini mit Rindstatar  
Saibling-Tatar mit Chips  
St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce  
Fischknusperli mit Remouladensauce

### Tarte flambée for 6 people

Classic (Sour cream, bacon and onions)	CHF 12.00
With tomato + mozzarella	CHF 12.00
With salmon	CHF 16.00
With San Daniele raw ham and arugula	CHF 18.00

### Party bread for 8 people

CHF 92.00

Surprise Party bread  
(salmon, ham, cheese, etc)

### Soups

Cup CHF 3.50

Beef clear soup, Tomato consommé  
Mushroom cream soup, artichoke soup  
Carrot orange soup with ginger,  
Thai-curry soup, Miso soup

Gazpacho Andaluz  
Cold melon soup

### Fingerfood Package

Choose from following suggestions	per person
5 snacks	CHF 22.50
8 snacks	CHF 35.50
10 snacks	CHF 43.00

### Regional

Capuns  
Salmon tatar with chive  
Crostitini with beef tatar  
Char tatar with chips  
Bratwurst with onion sauce  
Deep fried fish fillets with tatar sauce

### Tarte flambée pour 6 personnes

Classique (Crème fraîche, lardons, onions)	CHF 12.00
Avec tomate + mozzarella	CHF 12.00
Avec salmon	CHF 16.00
Avec jambon cru San Daniele et rucola	CHF 18.00

### Pain surprise pour 8 personnes

CHF 92.00

Pain surprise au garnitures variées  
(Saumon, jambon, frais, etc)

### Soupes

Tasse CHF 3.50

Consommé de boeuf, consommé de tomates  
Soupe de champignons, soupe d'artichauts  
Soupe de carottes et oranges avec gingembre,  
Soupe au curry, soupe au miso

Gazpacho Andaluz  
Soupe froide de melon

### Fingerfood Package

Choix des suggestions suivants	par personne
5 hors d'oeuvres	CHF 22.50
8 hors d'oeuvres	CHF 35.50
10 hors d'oeuvres	CHF 43.00

### Regional

Capuns  
Tatаре de saumon  
Crostitini avec tatar de boeuf  
Tatаре d'omble avec chips  
St. Galler Bratwurst mit Zwiebelsauce  
Fischknusperli mit Remouladensauce

## Deutsch

Currywurst  
Weisswurst mit süßem Senf  
Brezlknödel mit Schwammerlragout  
Maultasche mit Zwiebelschmelze  
Krautwickel mit Speck  
Gefülltes Kräuterflädle mit Rauchforellenmousse

## Italienisch

Grissini mit San Daniele Schinken  
Tomaten-Bruschetta mit Basilikum  
Cherrytomate mit Büffelmozzarella und Basilikum  
Ziegen-Frischkäse mit Tomatenmarmelade  
Rindscarpaccio Cipriani  
Artischocken mit Gorgonzola  
Avocado-Tomatentatar mit Schinkenchips  
Rosmarin-Risotto mit gebratener Jakobsmuschel  
Doradenfilet mit Pinien und sonnengetrockneten Tomaten

## Spanisch

Crostada mit Ziegenkäse und Oliven  
Dörripflaume im Speckmantel  
Zucchini gefüllt mit Blattspinat und Feta  
Ziegenfrischkäse mit Honig  
Gebackene Anchovis mit Kapernsalsa  
Auberginenröllchen mit Fetakäse  
Fabada (Bohnen mit Tomaten und Chorizo)  
Albóndigas (Hackfleischbällchen) mit Tomatenkompott  
Sepia mit Limone und getrockneten Tomaten

## Cross-over

Guacamole  
Kandierter Speck  
Poulet-Flügel mit Barbecuesauce  
Tortilla Röllchen mit Chilihühnchen  
Geschmorte Rippchen mit Krautsalat  
New-York Hamburger mit Käse  
Surf & turf

## German

Sausage with curry sauce  
White sausage with sweet mustard  
Pretzel dumpling with chanterelle ragout  
Meat dumpling with sautéed onions  
Stuffed cabbage with bacon  
Gefülltes Kräuterflädle mit Rauchforellenmousse

## Italian

Grissini with San Daniele ham  
Bruschetta with tomato and basil  
Cherrytomato with buffalo mozzarella and basil  
Goat fresh cheese with tomato jam  
Beef carpaccio Cipriani  
Artichokes with gorgonzola  
Avocado tomato tatar with ham chips  
Rosemary-risotto with sautéed scallop  
Sea bream with pine nuts and sun dried tomatos

## Spanish

Crostada with goat cheese and olives  
Prunes with bacon  
Zucchini stuffed with spinach and feta  
Fresh goat cheese with honey  
Fried anchovies with caper sauce  
Eggplant rolls with feta cheese  
Fabada (beans with tomato and chorizo)  
Albóndigas (meat balls) with tomato compote  
Cuttlefish with lime and sun dried tomatoes

## Cross-over

Guacamole  
Candied bacon  
Chicken wings with BBQ sauce  
Maïs wraps with chili chicken  
Spare ribs with coleslaw  
New York cheeseburger  
Surf & turf

## Allemand

Saucisse au curry  
Saucisse blanche à la moutarde douce  
Boulette de pâte de brezel avec ragoût de chanterelles  
Ravioli souabe avec onions sautées  
Krautwickel mit Speck  
Gefülltes Kräuterflädle mit Rauchforellenmousse

## Italien

Grissini avec jambon cru San Daniele  
Bruschetta tomates et basilique  
Tomate cerise et mozzarella di bufala  
Fromage frais de chèvre avec confiture de tomates  
Carpaccio de boeuf Cipriani  
Artichauts avec gorgonzola  
Tatare d'avocados et tomates avec chips de jambon  
Risotto au rosmarin avec coquille St. Jacques  
Filet de dorade avec noix de pine et tomates séchées au soleil

## Espagnol

Crostada avec chèvre et olives  
Prunes au lardon  
Courgette farcie avec épinards et feta  
Chèvre frais avec miel  
Anchois frits avec salsa aux câpres  
Rouleau d'aubergines avec feta  
Fabada (haricots avec tomates et chorizo)  
Albóndigas avec compote de tomates  
Seiche avec limette et tomates séchées

## Cross-over

Guacamole  
Bacon confit  
Ailleron de poulet avec sauce barbecue  
Roulé de poulet au chili  
Côtes de porc avec salade de chou  
Hamburger à la New York  
Surf & turf

## Orientalisch

Süßkartoffelsalat mit Garam Masala  
Orientalischer Kohlrabisalat mit Ras el Hanout  
Gemüse Couscous mit Koriander und Gamberetti  
Lamm-Kebab mit Linsen  
Humus mit Mais-Chips  
Kefta (Hackfleischspiesse) mit Gurkenraita  
Anjas (Hühnchen) in Mandelmilch

## Asiatisch

Salat von gelben Linsen, Curry und Poulardenbrust  
Frühlingsröllchen vegetarisch mit Papaya-Chutney  
Frühlingsröllchen mit Rindfleisch  
Gebackene Wan-Tan mit Ingwer-Koriandergemüse  
Glasnudelsalat mit Rindfleisch  
Krustentierbällchen mit süß-saurer Peperoni  
Papayasalat mit Koriander und Gamba  
Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce

## Japanisch

Gemüse-Tempura mit Erdnuss-Sauce  
Crevetten-Tempura mit Mango-Chutney  
Yakitori (Poulet, Rind oder Lamm)  
Wachtel-Teriyaki mit Shiitake Pilzen  
Gemüse-Sushi mit Wasabi  
Lachs-Sushi mit eingelegtem Ingwer  
Makrelen-Sashimi mit Papaya  
Thunfischtataki mit Koriandersamen und Wasabi

## Süßes

Caramel-Köpfl  
Mousse (Schokolade, Mocca od. Früchte)  
Panna cotta  
Tirami-sù  
Profiteroles gefüllt mit Vanillecrème  
Fruchtsalat  
Früchte-Tarteletts  
Brownies  
Glace /Sorbet

## Oriental

Sweet potato salad with Garam Masala  
Oriental kohlrabi salad with Ras el Hanout  
Vegetable couscous with coriander and shrimps  
Lamb-Kebab with lentils  
Humus with corn chips  
Kefta (minced meat) with cucumber raita  
Anjas (chicken) in almond milk

## Asian

Yellow lentil salad with curry and chicken breast  
Vegetarian spring rolls with papaya chutney  
Spring rolls with beef  
Fried wan-tan with ginger coriander vegetables  
Glass noodle salad with beef  
Seafood balls with sweet sour bell pepper  
Papaya salad with coriander and shrimp  
Chicken satay with peanut sauce

## Japanese

Vegetable tempura with peanut sauce  
Shrimp tempura with mango chutney  
Yakitori (chicken, beef or lamb)  
Quail teriyaki with shiitake mushrooms  
Vegetable sushi with wasabi  
Salmon sushi with ginger  
Mackerel sashimi with papaya  
Tuna tataki with coriander seeds and wasabi

## Sweets

Caramel custard  
Mousse (chocolate, coffee or fruit)  
Panna cotta  
Tirami-sù  
Profiteroles filled with vanilla cream  
Fruit salad  
Fruit tarteletts  
Brownies  
Ice cream / sherbets

## Orientale

Salade de patates douces avec Garam Masala  
Salade orientale de chou-raves avec Ras el Hanout  
Couscous de légumes avec coriandre et crevettes  
Kebab d'agneau avec lentilles  
Humus avec chips de maïs  
Kefta (viande hachée) avec raita de concombres  
Anjas (poulet) au lait d'amandes

## Asiatique

Salade de lentilles jaunes, curry et volaille  
Rouleau de printemps vég. avec chutney de papaye  
Rouleau de printemps avec viande de boeuf  
Wan-tan frits avec légumes au gingembre et coriandre  
Nouilles cellophane avec viande de boeuf  
Boulettes de fruit de mer avec piments aigre doux  
Salade de papaye avec coriandre et gamba  
Sate de poulet avec sauce cacahuètes

## Japonais

Tempura de légumes avec sauce cacahuètes  
Tempura de crevettes et chutney de mangue  
Yakitori (poulet, boeuf ou agneau)  
Teriyaki de quail avec shiitake  
Sushi de légumes avec wasabi  
Sushi de saumon avec gingembre  
Sashimi de maquereau avec papaya  
Tataki de thon avec coriandre et wasabi

## Douces

Caramel custard  
Mousse (chocolat, café ou fruits)  
Panna cotta  
Tirami-sù  
Profiteroles à la crème vanille  
Macedoine de fruits  
Tartelettes de fruits  
Brownies  
Glace / sorbets