



# Haus zum Rüden

## Stehbuffet – Standing lunch

(Minimum 30 Pers.)

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](http://www.hauszumrueden.ch)

### Buffet Italienisch – Italian buffet – Buffet italien

CHF 76.00

#### Salate

Salat von Kirschtomaten mit  
Büffelmozzarella  
Rucolasalat mit Parmesan und  
Pinienkernen  
Orangen-Fenchelsalat mit Fetakäse

#### Salads

Salad of cherry tomatoes and  
mozzarella  
Arugula salad with parmesan and  
pine nuts  
Orange fennel salad with feta cheese

#### Salades

Salade de tomates cerises et  
mozzarella  
Salade de rucola avec parmesan et  
pignons de pin  
Salade d'oranges et fenouil avec feta

#### Kalte Speisen

Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin  
Vitello tonnato mit Kapern und  
Limonen  
Parmaschinken mit Oliven  
Hausgebeizter Lachs mit  
Limonensauce

#### Cold dishes

Grilled vegetables with rosemary  
Vitello tonnato with capers and lime  
Parma ham with olives  
Home marinated salmon with lime  
sauce

#### Plats froids

Légumes grillés avec rosmarin  
Vitello tonnato avec câpres et limette  
Jambon cru de Parma avec olives  
Saumon mariné à la maison avec  
sauce de limettes

#### Warme Speisen

Saltimbocca von der Poulardenbrust  
Siedfleisch vom Kalbstafelspitz mit  
Tomaten und Kapern  
Steinbeisserfilet gebraten mit  
Tomaten und Pinienkernen  
Penne alla Siciliana (Zucchini,  
Aubergine und  
Tomatensauce)  
Gebratene Polentaschnitte  
Ofengemüse

#### Warm dishes

Poularde saltimbocca  
Prime boiled veal with tomatoes and  
capers  
Sautéed fillet of loach with tomatoes  
and pine nuts  
Penne alla Siciliana (zucchini,  
eggplant and tomatosauce)  
  
Sautéed polenta squares  
Oven roasted vegetables

#### Plats chauds

Saltimbocca de suprême de poularde  
Veau bouilli avec tomates et câpres  
  
Filet de loche sauté avec tomates et  
pignons de pin  
Penne alla Siciliana (courgettes,  
aubergines et  
sauce de tomates)  
Carrés de polenta sautés  
Légumes rôtis

#### Desserts

Tirami-sù  
Panna cotta im Glas  
Obstsalat im Glas

#### Desserts

Tirami-sù  
Panna cotta in the glass  
Fruit salad in the glass

#### Desserts

Tirami-sù  
Panna cotta dans le verre  
Macedoine de fruits dans le verre

**Salate**

Salatherzen mit Parmesan-  
dressing und Croutons  
Eisbergsalat  
Gurkensalat mit Sauerrahm  
Kohlrabisalat mit Chili und Ingwer  
Salat von gebratenen Kartoffeln,  
Rucola und Tomaten

**Kalte Speisen**

Krevettencocktail mit Curry  
Geräucherter Schottischer Lachs  
mit Wasabi  
Geräucherte Forellenfilets mit  
Apfel-Meerrettich  
Carpaccio vom gebratenen  
Roastbeef mit Ciprianisauce  
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf  
geschmorte Peperoni

**Warme Speisen**

Maispoulardenbrust in  
Zitronensauce  
Rindsfiletwürfel in Marsalasauce  
Gebratene Goldforellenfilets mit  
Tomaten und Staudensellerie  
Ricotta-Spinatravioli mit Kräutern  
Spätzli  
Petersilienkartoffeln  
Saisonale Gemüseauswahl

**Desserts**

Caramelköpfler im Glas  
Mocca Mousse im Glas  
Früchte-Tarteletts  
Vanille-Eis

**Salads**

Hearts of salad with parmesan  
dressing and croutons  
Iceberg salad  
Cucumber salad with sour cream  
Kohlrabi salad with chili and  
ginger  
Salad of sautéed potatoes,  
arugula and tomatoes

**Cold dishes**

Shrimp cocktail with curry  
Smoked Scottish salmon with  
wasabi  
Smoked trout with apple  
horseradish  
Carpaccio of Roastbeef with  
Cipriani sauce  
Gratinated fresh goat cheese  
with stewed bell pepper

**Warm dishes**

Mais chicken breast  
with lemon sauce  
Dices of beef fillet with Marsala  
sauce  
Sautéed fillet of golden trout with  
tomato and celery  
Ricotta spinach ravioli with herbs  
Spätzli  
Parsley potatoes  
Seasonal vegetables

**Desserts**

Caramel flan in the glass  
Mocca mousse in the glass  
Fruit tartlets  
Vanilla ice cream

**Salades**

Coeurs de salade avec dressing  
de parmesan et croûtons  
Laitue iceberg  
Salade de concombres avec  
crème acidulée  
Salade de chou-rave avec chili et  
gingembre  
Salade de patates, rucola et  
tomates

**Plats froids**

Cocktail de crevettes au curry  
Saumon fume d'Ecosse avec  
wasabi  
Filet de truite fumée avec raifort  
aux pommes  
Carpaccio de roastbeef avec  
sauce Cipriani  
Fromage de chèvre gratiné avec  
piments braisés

**Plats chauds**

Sûpreme de poularde de maïs au  
citron  
Filet de boeuf Stroganoff avec  
sauce au Marsala  
Filet de truite dorée sauté avec  
tomates et céleri  
Ravioli de'épinards et ricotta avec  
fines herbes  
Spätzli  
Pommes de terres persillées  
Légumes de saison

**Desserts**

Flan caramel dans le verre  
Mousse de mocca dans le verre  
Tartelettes aux fruits  
Glace à la vanille

**Salate**

Gurken-Mangosalat mit  
Jakobsmuscheln  
Papaya-Kohlrabisalat mit  
Koriander  
Eisberg-Avocadosalat mit  
Thaivinaigrette und Grapefruit  
Glasnudelsalat mit Sojasprossen,  
Ingwer, Chili und Poulet

**Kalte Speisen**

Sashimi vom Lachs mit Wasabi  
Vegetarische Frühlingsröllchen  
mit Sojasauce  
Garnelen-Tempura mit  
Mangochutney  
Fleischbällchen süss-sauer

**Warme Speisen**

Geschmorte Entenkeule mit Curry  
Seeteufelbäckchen in Kokos mit  
Limonenblättern  
Gebratenes Gemüse mit  
Oystersauce und Rindfleisch  
Gebratener Reis mit  
Shiitakepilzen und Ei  
Gemüsenudeln  
Saisonale Gemüseauswahl

**Desserts**

Kokos-Mangomousse im Glas  
Zitronen-Tarte  
Pasionsfrucht-Cremeschnitte  
Gebackene Banane mit Honig

**Salads**

Cucumber and mango salad with  
scallops  
Papaya and kohlrabi salad with  
coriander  
Iceberg and avocado salad with  
thai vinaigrette and grapefruit  
Glass noodle salad with soja  
sprouts, ginger, chili and  
chicken

**Cold dishes**

Salmon sashimi with wasabi  
Vegetarian spring rolls with  
soy sauce  
Shrimps-Tempura with mango  
chutney  
Meat balls sweet-sour

**Warm dishes**

Braised duck leg with curry  
Monk fish with coconut and  
lime leaves  
Sautéed vegetables  
with oyster sauce and beef  
Fried rice with shiitake  
mushrooms and egg  
Vegetable noodles  
Seasonal vegetables

**Desserts**

Mousse of coconut and mango in  
the glass  
Lemon tarte  
Passion fruit custard slice  
Fried banana with honey

**Salades**

Salade de concombres et mango  
avec coquille Saint-Jacques  
Salade de papayes et chou-raves  
avec coriandre  
Laitue iceberg avec avocats,  
vinaigrette thaï et  
pamplemousse  
Salade de nouilles de verre avec  
de germes de soja, gingembre,  
chili et poulet

**Plats froids**

Sashimi de saumon avec wasabi  
Rouleaux de printemps avec  
sauce soja  
Tempura de crevettes avec  
chutney de mangue  
Boulettes de viande aigre doux

**Plats chauds**

Cuisse de canard braisée  
Baudroie aux noix de coco et  
feuilles de lime  
Légumes sautés avec sauce  
d'huître et boeuf  
Riz frit avec shiitake et oeufs  
Nouilles de légumes  
Légumes de saison

**Desserts**

Mousse de noix de coco et  
mangue dans le verre  
Tarte de citron  
Millefeuille au fruit de la passion  
Banane frite avec miel

**Salate**

Gurkensalat mit Sauerrahm  
Mediterraner Gemüsesalat  
Zupfsalat  
Geschmorte Spitzpeperoni mit  
angemachtem Ziegenkäse  
Bulgursalat mit Garam Masala,  
Sesam und Minze

**Kalte Speisen**

Schottischer Rauchlachs mit  
Meerrettichsahne  
Roastbeef mit Sauce Tartare  
Auswahl hausgemachter Terrinen  
Mit Pfeffer und Koriander  
gebratene Makrele,  
Wakamealgen  
Gebackene Gambas mit Kräutern  
und Aioli-Sauce

**Warme Speisen**

Schmorhuhn mit Perlzwiebeln,  
Champignons und Oliven  
Kalbsrückensteak unter der  
Kräuterkruste, Kräuterjus  
Zanderfilet mit Champagnersauce  
und Gemüsestreifen  
Risotto mit Rosmarin,  
getrockneten Tomaten und  
grüne Spargeln  
Kartoffelgratin, Tagliatelle  
Ratatouille

**Desserts**

Orangen-Mascarpone mousse mit  
Amarettini  
Windbeutel mit Schoko-  
Kirschsahne  
Erdbeersorbet, Himbeersorbet

**Salads**

Cucumber salad with sour cream  
Mediterranean vegetable salad  
Leaves salad  
Braised bell pepper with  
marinated goat cheese  
Bulgur salad with garam masala,  
sesame and peppermint

**Cold dishes**

Smoked Scottish salmon with  
horseradish cream  
Roastbeef with tartar sauce  
Choice of home made terrines  
With pepper and coriander  
roasted mackerel,  
Wakame seaweed  
Baked prawns with herbs and  
aioli sauce

**Warm dishes**

Braised chicken with pearl  
onions, mushrooms and olives  
Saddle steak of veal under herb  
crust, herb sauce  
Pike perch with champagne  
sauce and vegetable stripes  
Risotto with rosemary, dried  
tomatoes and  
green asparagus  
Potato gratin, tagliatelle  
Ratatouille

**Desserts**

Orange mascarpone mousse with  
amarettini  
Cream puffs with chocolate kirsch  
cream  
Strawberry and raspberry sherbet

**Salades**

Salade de concombres avec  
crème acidulée  
Salade de légumes  
Salade  
Piments braisés avec fromage de  
chèvre mariné  
Salade de boulghour avec garam  
masala, sésame et menthe

**Plats froids**

Saumon d'Écosse fumé avec  
crème de raifort  
Roastbeef avec sauce tartare  
Sélection des terrines fait maison  
Maquereau rôti avec poivre et  
coriandre, algue wakame  
Gambas cuist avec fines herbes  
et sauce aioli

**Plats chauds**

Poulet braisé avec des oignons  
grelot, champignons et olives  
Steak de veau sous la croûte  
d'herbes, jus aux fines herbes  
Filet de sandre avec sauce  
champagne et julienne de  
légumes  
Risotto avec rosmarin, tomates  
séchées et asperges vertes  
Gratin de pommes de terre,  
tagliatelle  
Ratatouille

**Desserts**

Mousse d'oranges et de  
mascarpone avec Amarettini  
Profiteroles avec la creme de  
chocolat et kirsch  
Sorbet à la fraise, Sorbet à la  
framboise