



Haus zum Rüden

Frühling/Sommer – *Spring/Summer*

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

## Vorspeisen – Starters

Caponata siciliana (Auberginen süss-sauer mit Pinienkernen, Rosinen, Kapern, Oliven und vieles mehr, nach einem alten Rezept meiner Grossmutter) <i>Traditional sicilian eggplant dish</i>	15.50
Randen-Carpaccio mit Senfsaatsauce Karamellisierter Ziegenfrischkäse <i>Beetroot-carpaccio with mustard sauce and caramelized fresh goat cheese</i>	17.50
Marinierte Eismeer-Saiblingfilets im Joyhurtgelée Bärlauchsauce und Kirschtomaten <i>Marinated Arctic char in yoghurt jelly, wild garlic sauce and cherry tomatoes</i>	19.50
Terrine von Zürichsee-Fischen mit Kressesauce und Salatbouquet <i>Terrine of fish from the lake of Zurich, cress sauce and salad bouquet</i>	21.50
Dreierlei von der Bresse-Wachtel, Rhabarberchutney und Blattsalaten <i>Trilogy from the Bresse quail, rhubarb chutney and lettuce</i>	23.50
Carpaccio vom irischen Rind mit Zitronenoel und geholtem Parmesan <i>Carpaccio of the Hereford beef with lemon oil and parmesan</i>	24.50
Tatar vom Muotathaler Kalb mit Limonenoel und grüne Berglinsen <i>Tatar of veal from Muotathal with lime oil and green puy lentils</i>	27.00
Salat von Mango, Gurken, Lauchzwiebeln mit Asiadressing und gebratener Languste <i>Salad of mango, cucumber, spring onions with Asia dressing and sautéed rock lobster</i>	27.00
Seeteufel aus der Olivenölbeize mit Gemüsevinaigrette Avocado-Tomatentatar und Kräutersalaten <i>Monkfish marinated with olive oil, vegetable vinaigrette Avocado-tomato tatar and herb salad</i>	29.50

## **Salate – Salads**

Gemischter Saisonsalat <i>Mixed seasonal salad</i>	11.50
Vitalsalat mit Kürbiskernen <i>Vital salad with pumpkin seeds</i>	12.50
Nüsslisalat mit Kartoffeldressing und Speck und Croutons (Saisonal) <i>Lambs lettuce with potato dressing and bacon and croutons</i>	14.50
Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto <i>Tomato carpaccio with buffalo mozzarella and basil pesto</i>	18.50
Spargelsalat mit Schnittlauch (Saisonal) <i>Asparagus salad with chive</i>	20.50

## **Suppen – Soups**

Rahmsuppe von Gartenkräutern <i>Herb cream soup</i>	12.50
Kalte Gurken-Dillsuppe mit Sauerrahm <i>Cold cucumber dill soup with sour cream</i>	12.50
Gazpacho Andaluz mit Croutons <i>Gazpacho andaluz with bread croutons</i>	13.50
Zürcher Riesling-Schaumsuppe mit Crevetten <i>White wine soup with shrimps</i>	14.50
Sellerie-Rahmsuppe mit Rindscarpaccio <i>Celery cream soup with beef carpaccio</i>	14.50
Tafelspitz-Kraftbrühe mit Kräuterflädli <i>Prime beef consommé with stripes of herb pancake</i>	14.50
Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen <i>Asparagus cream soup with stripes of smoked salmon</i>	15.50
Steinpilz-Sauerrahmsuppe mit Bündnerfleisch <i>Boletus-sour cream soup with air dried meat from the Grison</i>	16.00

## Zwischengerichte – Entrées

Alpkäse-Ravioli mit Salbeibutter und glacierten Birnenspalten <i>Alpcheese ravioli with sage butter and glazed pears</i>	18.00
Champagner-Risotto mit Spargel und Tomatenfondue <i>Champagne risotto with asparagus and melted tomato</i>	21.00
Spargel im Filoteig gebacken mit Parmesanmousseline und Rohschinken <i>Asparagus baked in filo pastry with parmesan mousseline and raw ham</i>	25.50
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Krustentier-Sherryjus und Kefen <i>Sautéed fillet of pike-perch with seafood-sherry jus and sugar peas</i>	28.50
Gebratene Bio-Crevetten auf mediterranem Gemüse mit Bärlauchpesto (Saisonal) <i>Sautéed prawns on mediterranean vegetables with wild garlic pesto</i>	29.50

## Vegetarisch – Vegetarian dishes

Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin, Fetakäse und Olivenpolenta <i>Grilled vegetables with rosemary, feta cheese and olive polenta</i>	36.00
Graupen-Bratlinge mit Ratatouille und Rosmarinkartoffeln <i>Groats patties with ratatouille and rosemary potatoes</i>	37.00
Kartoffel-Pilzstrudel mit Schnittlauchsauce und Gemüse <i>Potato and mushroom strudel with chive sauce and vegetables</i>	38.00
Kräutercrêpes gefüllt mit Blattspinat und Pinienkernen Champignon-Frikassee und Tomatensalsa <i>Herb crêpes stuffed with spinach and pine nuts</i> <i>Mushroom frikassée and tomato sauce</i>	38.00
Quorn-Geschnetzeltes mit Champignons, Rösti <i>Emince of quorn with mushrooms and rösti</i>	38.00

## Fleischgerichte – Meats

Perlhuhnbrust-Saltimbocca mit Tomatenjus, Thymianrisotto <i>Guinea fowl breast-saltimbocca with tomato jus and thyme risotto</i>	42.00
Tranchen vom rosa gebratenen Kalbs-Tafelspitz mit Pilzrahmsauce Spätzli und Marktgemüse <i>Slice of a medium rare sautéed prime boiled veal, mushroom cream sauce Spätzli and market vegetables</i>	47.00
Asiatisch marinierte Chalon-Entenbrust an Teriyakisauce, Risolée-Kartoffeln und Marktgemüse <i>Asian style marinated Chalon duck breast with teriyaki sauce Rissole potatoes and market vegetables</i>	48.00
Lammkarrée unter der Kräuterkruste mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Lamm rack with herb crust and rosemary jus Sautéed potatoes and market vegetables</i>	50.00
Entrecôte double vom Herford-Rind, Whisky-Pfeffersauce Kräuterrösti und Bohnen <i>Double entrecote from the Irish Hereford-beef with whisky pepper sauce Herb rösti and green beans</i>	52.00
Muotathaler Kalbsnierstück, rosa gebraten, Rotwein-Echalottensauce Kartoffelgratin und Marktgemüse <i>Muotathaler veal loin cut with, red wine shallot sauce Potato gratin and market vegetables</i>	52.00
Irishes Rindsfilet, rosa gebraten, mit Tasmanischer Bergpfeffersauce Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Fillet of Irish beef with Tasmanian pepper sauce sautéed potatoes and market vegetables</i>	54.00
Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Limonenjus Gefüllte Kartoffeln und Schmorgemüse <i>Fillet of veal in a herb coat with tomato lemon jus Stuffed potatoes and braised vegetables</i>	56.00

## **Klassische Fleischgerichte / Classic meat dishes**

### **Vom Rind – Beef**

Rindstafelspitz	<i>Beef Tafelspitz</i>	42.00
Roastbeef vom Herford Rind	<i>Roastbeef of the Hereford beef</i>	50.00
Irishes-Rindsentrecôte	<i>Irish beef-entrecote made on one piece</i>	52.00
Irishes Rindsfilet	<i>Fillet of Irish beef</i>	54.00

### **Saucen zum Rind – Sauces with beef**

Bearnaise, Rosmarinjus, Thymianjus, Rotwein-Schalottensauce, Trüffeljus  
*Béarnaise, rosemary, thyme, red wine-shallot, truffle*

### **Vom Kalb – Veal**

Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“	<i>Sliced veal „Zurich style“</i>	48.00
Kalbshohrücken	<i>Prime rib of veal</i>	54.00
Kalbssteak	<i>Veal steak</i>	54.00
Kalbsfilet am Stück	<i>Veal fillet</i>	56.00

### **Vom Schwein – Pork**

Schweinsfilet im Speckmantel	<i>Pork fillet rolled in bacon</i>	44.00
Pressa Iberica mit Schokoladen-Chillisauce	<i>Preso Iberica made with chocolate chili sauce</i>	46.00

### **Saucen zum Kalb und Schwein – Sauces with veal and pork**

Trüffeljus, Limonensauce, Rosmarinjus, Thymianjus, Morchelsauce, Saisonale Pilzsauce  
*Truffle, lime, rosemary, thyme, morel, mushroom*

### **Beilagen – Side orders**

Kartoffelgratin, Bratkartoffeln, Risolée-Kartoffeln, Kartoffelstock, Herzoginnenkartoffeln  
Kartoffelstampf, Rösti, Spätzli, Basmati Reis, risotto, Gnocchi, Polenta, Cous-Cous Plätzchen,  
Serviettenknödel

*Potato gratin, sautéed potatoes, risolée potatoes, mashed potatoes, duchess potatoes, rösti  
Spätzli, basmati rice, risotto, gnocchi, polenta, couscous-pancakes, dough dumplings*

## **Fischgerichte / Fish dishes**

Fillet vom Eismeer-Saibling mit Rieslingsauce und Gemüse-Couscous <i>Filet of Arctic char with white wine sauce and vegetable cous cous</i>	46.00
Roulade von Zander und Lachs mit Chardonnay Sauce, Butterkartoffeln und Spargel <i>Roulade of pike perch and salmon with Chardonnay sauce Butter potatoes and asparagus</i>	46.00
Lachstranche mit Champagnersauce, Kräuterreis und Blattspinat <i>Tranche of salmon with Champagne sauce, herb rice and spinach</i>	49.00
Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, Tomaten-Kapernfondue Kartoffelpuree und Stangensellerie <i>Filet of seabass with tomato-caper fondue, mashed potatoes and celery</i>	52.00

## **Desserts**

Rhabarber-Erdbeerschnitte mit Sauerrahmsauce <i>Rhubarb-strawberry cake with sour cream sauce</i>	10.50
Amaretti-Mascarponeoulade mit Schokoladensauce <i>Roulade of amaretti and mascarpone with chocolate sauce</i>	10.50
Rhabarber-Strudel mit Zimtsauce <i>Rhubarb strudel with cinamon sauce</i>	11.50
Zitronentarte mit Limonen-Joghurtmousse und Früchtecoulis <i>Lemon tarte with lime-yoghurt mousse and fruit sauce</i>	12.50
Toblerone-Mousse mit Vanillesauce <i>Toblerone mousse with vanilla sauce</i>	12.50
Buttermilch Panna cotta mit Erdbeeren und Sorbet <i>Buttermilk panna cotta with strawberries and sherbet</i>	12.50