



## Haus zum Rüden

### Business Lunch

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)

Die Gerichte sind nach Belieben  
austauschbar  
Ohne Nachservice

Preise inkl. Service und MWSt.

The dishes can be interchanged.

Without second helping

Rates incl. service and VAT

Les mets sont librement  
interchangeables.

Sans deuxième service

Prix service et TVA inclus

### Business Lunch

#### BF 1 – MENU 66.00

Erbсенrahmsuppe mit Pfefferminz  
\* \* \*

Saltimbocca von der  
Mais-Poulardenbrust  
Thymianjus  
Tomatenrisotto und Marktgemüse  
\* \* \*

Karamel-Köpfli

Pea soup with peppermint  
\* \* \*

Chicken breast saltimbocca  
Thyme jus  
Tomato risotto  
Market vegetables  
\* \* \*

Caramel custard

Soupe de petit pois et menthe  
\* \* \*

Saltimbocca de poularde de mais  
Jus au thym  
Risotto aux tomates  
Légumes du marché  
\* \* \*

Flan caramel

#### BF 2 – MENU 68.00

Saisonalер Blattsalat mit Datterino-  
Tomaten, Sprossen und Croûtons  
\* \* \*

Perlhuhnbrust-im Kräutermantel  
Tomatenjus  
Bratkartoffeln  
\* \* \*

Rhabarberstrudel mit Zimtsauce

Season salad with datterini,  
sprouts and croutons  
\* \* \*

Guinea fowl breast with crust  
Tomato jus  
Sautéed potatoes  
\* \* \*

Rhubarb strudel with cinnamon  
sauce

Salade de saison avec datterini,  
graines germées et croûtons  
\* \* \*

Suprême de pintade en croûte  
Jus de tomates  
Pommes de terre sautées  
\* \* \*

Strudel à la rhubarbe avec sauce  
de cannelle

# Business Lunch

## BF3 – MENU 68.00

Tomatensuppe mit Crème fraîche  
\* \* \*

Kalbstafiletz rosa gebraten  
Tamarindensauce  
Würfelkartoffeln und  
Gemüsebouquet  
\* \* \*

Pfefferminz-Schokoladen Tiramisu

Tomato soup with sour cream  
\* \* \*

Roasted prime veal  
Tamarind sauce  
Sautéed potatoes and vegetables  
\* \* \*

Peppermint chocolate tiramisu

Soupe de tomates avec crème  
fraîche  
\* \* \*

Tafelspitz de veau  
Sauce au tamarinde  
Pommes rissolées et légumes  
\* \* \*

Tiramisu au chocolat et menthe

## BF 4 – MENU 68.00

Mousse von Spargeln und  
Rauchlachs mit Wasabisauce,  
Salatbouquet  
\* \* \*

Hackbraten von Kalb und Rind  
Rosmarin Honig Jus  
Kartoffelstock  
Marktgemüse  
\* \* \*

Amaretto-Mascarponeoulade mit  
Schokoladensauce

Mousse of asparagus and smoked  
salmon with wasabi sauce  
Salad bouquet  
\* \* \*

Meat loaf (veal and beef)  
Jus of rosemary and honey  
Mashed potatoes  
Market vegetables  
\* \* \*

Roulade of amaretto and  
mascarpone with chocolate sauce

Mousse d'asperges et saumon  
fumé avec sauce de wasabi  
Bouquet de salades  
\* \* \*

Steak haché (veau et boeuf)  
Jus au rosmarin et miel  
Purée de pommes de terre  
Légumes du marché  
\* \* \*

Roulade d'amaretto et  
mascarpone avec sauce au  
chocolat

## BF 5 – MENU 72.00

Tomatencarpaccio  
Büffelmozzarella und Basilikum  
\* \* \*

Filet vom Muotathaler Schwein mit  
Morchelrahmsauce  
Serviettenknödel  
Marktgemüse  
\* \* \*

Buttermilch-Pannacotta mit  
Beeren

Tomato carpaccio  
Buffalo mozzarella and basil  
\* \* \*

Porc fillet with morel sauce  
Dumpling slices  
Market vegetables  
\* \* \*

Buttermilk panna cotta with  
berries

Carpaccio de tomates  
Mozzarella de boufle et basilic  
\* \* \*

Filet de porc du Muotathal  
Sauce aux morilles  
Boulette de pâte  
Légumes du marché  
\* \* \*

Panna cotta de babeurre avec  
baies

## BF 6 – MENU 74.00

Avocadotatar mit Geflügel-Wrap  
Curry-Tomatensugo  
\* \* \*

Gebrochenes Zanderfilet  
mit Balsamicolinsen  
Schwenkkartoffeln  
Gemüwestreifen  
\* \* \*

Toblerone-Mousse  
Vanillesauce

Avocado tatar with poultry wrap  
Curry-tomato sugo  
\* \* \*

Filet of pike-perch with balsamic  
lentils  
Sautéed potatoes  
Vegetable stripes  
\* \* \*

Toblerone mousse  
Vanilla sauce

Tatar d'avocado avec wrap de  
volaille  
Sugo de curry et tomates  
\* \* \*

Filet de sandre avec lentilles au  
balsamic  
Pommes sautées  
Julienne de légumes  
\* \* \*

Mousse au toberlone  
Sauce à la vanille

# Business Lunch

## BF 7 – MENU 76.00

Bauernterrine von der Poularde  
Dörrpflaumen  
Sauce Cumberland und  
Frühlingsalat  
\* \* \*

Roulade vom Eismersaibling und  
Hecht  
Tandoori-Safran Sauce  
Rahmkartoffeln und Kefen  
\* \* \*

Griessflammerie mit  
karamellisierter Ananas

Terrine of chicken with prunes,  
Cumberland sauce  
Spring salad  
\* \* \*

Roulade of Polar char and pike  
Tandoori-saffron sauce  
Cream potatoes and sugar peas  
\* \* \*

Semolina pudding with  
caramelized pineapple

Terrine de volaille avec pruneaux  
Sauce Cumberland  
Salade de printemps  
\* \* \*

Roulade d'omble et de brochet  
Sauce au tandoori et safran  
Pommes de terre à la crème  
Pois mange tout  
\* \* \*

Flammerie de semoule et ananas  
caramélisé

## BF 8 – MENU 78.00

Kräuterschaumsuppe  
\* \* \*

Kalbsgeschnetzelter Zürcher Art  
Butterösti  
\* \* \*

Crèmeschnitte

Herb cream soup  
\* \* \*

Emince of veal Zurich style  
Rösti  
\* \* \*

Vanilla custard slice

Soupe aux fines herbes  
\* \* \*

Emincé de veau zurichoise  
Rösti  
\* \* \*

Millefeuille

## BF 9 – MENU 80.00

Tatar vom Island-Saibling  
Mesclun-Salat  
Kräuter-Rahmvinaigrette  
\* \* \*

Kalbsrückensteak mit  
Pilzrahmsauce  
Risotto  
Marktgemüse  
\* \* \*

Sauerrahmcrème mit Beerensalat

Tatar of arctic char  
Mesclun salad  
Herb cream vinaigrette  
\* \* \*

Saddle of veal  
Mushroom sauce  
Risotto, vegetables  
\* \* \*

Sour cream mousse  
Berry salad

Tatar d'omble chevalier de  
l'islande, salade mesclun  
Vinaigrette à la crème  
\* \* \*

Steak de veau  
Sauce aux champignons  
Risotto et légumes  
\* \* \*

Mousse à la crème fraîche  
Salade de baies

## BF 10 – MENU 82.00

Dreierlei vom schottischen Lachs  
Salatbouquet  
\* \* \*

Rindsfilet (Argent.) „Stroganoff“  
Spätzli  
Peperoni  
\* \* \*

Rhabarber-Erdbeerschnitte  
Sauerrahmsauce

Trilogy of Scottish salmon  
Salad bouquet  
\* \* \*

Beef fillet (Argent.) “Stroganoff”  
Spätzli  
Bell peppers  
\* \* \*

Slice of rhubarb and strawberry  
Sour cream sauce

Trilogie de saumon d'Ecosse  
Bouquet de salade  
\* \* \*

Filet de boeuf (Argent.) “Stroganoff”  
Spätzli  
Piments  
\* \* \*

Millefeuille à la rhubarbe et aux  
fraises

# Business Lunch

## BF 11 – MENU 82.00

Mediterraner Gemüsesalat  
Basilikumöl  
Gebratene Riesenkrevetten  
\* \* \*

Entrecôte vom irischen Rind  
Sauce Béarnaise  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsebouquet  
\* \* \*

Zitronentarte und Limonen-  
Joghurtmousse

Mediterranean vegetable salad  
Basil oil  
Sautéed prawns  
\* \* \*

Entrecôte of irish beef  
Whisky pepper sauce  
Rosemary potatoes  
Vegetable bouquet  
\* \* \*

Lemon tart with lemon yoghurt  
mousse

Salade de légumes  
Huile de basilique  
Gambas sautées  
\* \* \*

Entrecôte de boeuf irlandais  
Sauce au whisky et poivre  
Pommes de terre au romarin  
Bouquet de légumes  
\* \* \*

Tarte au citron et mousse de  
citron et yaourt