

## *Der Chef empfiehlt*

Kaltschale von Kokosnuss und Mais  
*Cold soup of coconut milk and corn*  
9.50

Vitello tonnato  
Slices of cold veal with tuna sauce  
18.50/24.50

Pulposalat mit Kartoffeln und Artischocken  
*Salad of octopus, potatoes and artichokes*  
24.50

Saisonaler Salat mit frittiertem Ziegenfrischkäse und Früchten  
*Saisonal salad with backed goat cheese and fruits*  
20.50

Tagliatelle mit Eierschwämmlirahmsauce und Estragon  
*Noodles with creamy chanterelles and tarragon*  
27.50

Sizilianische Salsiccia mit Risotto und Tagesgemüse  
*Spicy italian sausage with risotto and vegetables*  
27.50

Fisch nach Tageseinkauf  
*Catch of the day*  
37.50

Gebratenes Fisch-Dreierlei mit Mozzarella-Rucola-Risotto  
*Fishvariation with mozzarella cheese-arrugola-risotto*  
42.00

Rindsfiletwürfel „Stroganoff“  
Bratkartoffeln und Mischgemüse  
*Dices of irish beef fillet „Stroganoff“*  
*Sautéed potatoes and vegetables*  
46.00

Kalbsfilet im Kräutermantel  
Gnocchi und Buttergemüse  
*Veal fillet with herb crust*  
*Gnocchi and vegetables*  
50.00

Kalbskotelette mit Rosmarinkartoffeln und Marktgemüse  
*Veal chop with white wine risotto and market vegetables*  
56.00

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bitte wenden!  
↪

## Snacks

Tomaten Bruschetta	3 Stk. 7.50
Schwarze und grüne Oliven <i>Black and green olives</i>	6.50
Guacamole & Tortilla Chips	8.50
Schweizer Bergkäse mit Honig und Nüssen <i>Swiss cheese with honey and nuts</i>	80gr. 12.00

## Rüden Klassiker

Bruschetta Avocado  
Pochiertes Ei und San Daniele Rohschinken  
*Avocado bruschetta with poached egg and San Daniele raw ham*  
24.50

Kalte Platte  
mit Rohschinken, Bündnerfleisch, Salami, Oliven und Käse  
*Plate with assorted cold meat, olives and cheese*  
24.50

Schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter  
*Smoked Scottish salmon with toast and butter*  
21.50 / 29.50

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter  
*Beef tatar, toast and butter*  
21.50 / 29.50

Caesar's Salad  
18.50  
mit Pouletbruststreifen */with chicken breast stripes*  
27.50

Alpkäse-Ravioli auf Birnenpüree mit Thymianbutter  
*Alp cheese ravioli with pear puree and thyme butter*  
24.50

Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck und Pommes frites  
*with chicken breast, bacon and french fries*  
28.50

Hamburger vom Rind und Kalb mit Brioche Bun und Pommes frites  
*Hamburger with brioche bun and french fries*  
29.50

Zürich Geschnetzeltes mit knuspriger Butterösti  
*Sliced veal „Zurich Style“ with rösti-potatoes*  
39.00

Fisch-Knusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln  
*Fried fish fillets with tatar sauce and boiled potatoes*  
32.50

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bitte wenden!  
↩

## *Desserts*

### Affogato

Eine Kugel Vanille mit heissem Espresso und Rahm  
*One scoop of vanilla ice cream, espresso and whipped cream*  
8.50

### Hausgemachte Crèmeschnitte

*Slice of cream cake*  
8.50

### Coupe Dänemark

*Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream*  
12.50

### Coupe Romanoff

*Strawberries with vanilla ice cream and whipped cream*  
12.50

### Tagesdessert im Glas

*Dessert in the glass*  
5.00

## *Glace und Sorbets*

Vanille, Schokolade, Weichselkirsche, Haselnuss, Pistazien, Mango

*Vanilla, chocolate, sour cherry, hazelnut, pistachio, mango*

Kugel / scoop 5.00

Waffel / waffle 8.00

Rahm / whipped cream 1.50

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen  
können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden  
*Our employees will gladly provide you with information on allergens.*