



# 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

All rates incl. service and VAT

Les mets sont librement  
interchangeables.  
Sans deuxième service

Prix service et TVA inclus

## Business Lunch

### B1 – MENU 68.00

Kefenrahmsuppe mit Minze  
\* \* \*

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

Karamellköpfler

Sugar pea cream soup with  
peppermint  
\* \* \*

Chicken breast saltimbocca  
Thyme sauce  
Tomato risotto and zucchini  
\* \* \*

Caramel flan

Soupe de pois mangetout à la  
menthe  
\* \* \*

Saltimbocca de poularde de maïs  
Sauce au thym  
Risotto aux tomates et courgettes  
\* \* \*

Flan caramel

### B2 – MENU 68.00

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

Perlhuhnbrust  
Tomaten-Olivenjus  
Kleine Bratkartoffeln  
Marktgemüse  
\* \* \*

Schokoladenmousse  
Doppelrahm

Lettuce salad with datterini,  
Sprouts and croutons  
\* \* \*

Guinea fowl breast  
Tomato-olive jus  
Sautéed small potatoes  
Market vegetables  
\* \* \*

Chocolate mousse  
Double cream

Salade avec tomates datterini,  
Graines germées et croûtons  
\* \* \*

Poitrine de pintade  
Jus aux tomates et olives  
Pommes de terres sautées  
Légumes du marché  
\* \* \*

Mousse au chocolat  
Crème double

# Business Lunch

## B3 – MENU 68.00

Mousse von Rauchlachs und  
Wasabi, Salatbouquet  
Sesamvinaigrette  
\* \* \*

Kalbshackbraten mit  
Champignon-Rahmsauce  
Kartoffelstock  
Marktgemüse  
\* \* \*

Amaretto-Sauerrahmcrème mit  
Saisonfrüchte

Mousse of smoked salmon and  
Wasabi with salad bouquet  
Sesame vinaigrette  
\* \* \*

Naked veal hamburger with  
mushroom cream sauce  
Mashed potatoes  
Market vegetables  
\* \* \*

Amaretto-Sour cream mousse  
With seasonal fruit

Mousse de saumon fumé et  
Wasabi, bouquet de salade  
Vinaigrette de sésame  
\* \* \*

Steak haché de veau  
Sauce aux champignons à la crème  
Purée de pommes de terre  
Légumes du marché  
\* \* \*

Mousse de Amaretto et crème  
fraîche aux fruits de saison

## B4 – MENU 75.00

Tomaten-Kokoscrèmesuppe  
Mit Koriander  
\* \* \*

Kalbshuft rosa gebraten  
Pfefferrahmsauce  
Würfelkartoffeln  
Marktgemüse  
\* \* \*

Tiramisù

Soup of tomato and coconut  
cream with coriander  
\* \* \*

Round of veal  
Pepper cream sauce  
Potato dices  
Market vegetables  
\* \* \*

Tiramisù

Soupe de tomates et crème de  
Noix de coco et coriandre  
\* \* \*

Aiguillette de romsteak de veau  
Sauce de poivre à la crème  
Pommes carrées  
Légumes du marché  
\* \* \*

Tiramisù

## B5 – MENU 77.00

Mediterraner Brotsalat mit  
Basilikum und Fetakäse  
\* \* \*

Gebratene Lachstranche  
Safransauce  
Schwenkkartoffeln  
Pak Choi  
\* \* \*

Beerenkompott  
Sauerrahm-Glace

Mediterranean bread salad with  
Basil and feta cheese  
\* \* \*

Pan-fried salmon  
Saffron sauce  
Sautéed potatoes and pak choi  
\* \* \*

Berry compote  
Sour cream ice cream

Salade méditerranéenne au pain  
Basilique et feta  
\* \* \*

Tranche de saumon au safran  
Pommes de terre sautées  
Pak choi  
\* \* \*

Compote de baies rouges  
Glace de crème fraîche

## B6 – MENU 83.00

Rosa gebratener Thunfisch auf  
Mango-Chili-Salat mit Sesam  
\* \* \*

Tranche vom Kalbsrücken  
Tasmanische Bergpfeffersauce  
Schwenkkartoffeln  
Marktgemüse  
\* \* \*

Sauerrahmcrème mit Früchten

Slightly sautéed tuna  
Mango-chilli salad with sesame  
\* \* \*

Veal loin steak  
Tasmanian pepper sauce  
Sautéed potatoes  
Market vegetables  
\* \* \*

Mousse of sour cream with fruit

Tataki de thon  
Salade au mango, chili et grains de  
sésame  
\* \* \*

Steak de veau  
Sauce au poivre de Tasmanie  
Pommes de terre sautées  
Légumes du marché  
\* \* \*

Mousse de crème fraîche  
Fruits

# Business Lunch

## B7- MENU 85.00

Asiatischer Glasnudelsalat  
Gebratene Crevetten  
\* \* \*

Tranchen vom Entrecôte double  
Trüffeljus  
Sauerrahm-Kartoffelstock  
Marktgemüse  
\* \* \*

Gebackene Apfelküchlein  
Vanillesauce

Salad of Asian cellophane noodles  
Sautéed shrimps  
\* \* \*

Slices of entrecote double  
Truffle jus  
Mashed potatoes with sour cream  
Market vegetables  
\* \* \*

Apple fritters  
Vanille sauce

Salade de dangmyeon  
Crevettes sautées  
\* \* \*

Tranches d'entrecôte double  
Jus au truffes  
Purée de pomme de terre  
Légumes du marché  
\* \* \*

Beignets de pommes  
Sauce à la vanille

## CH – MENU 76.00

Kürbissuppe mit Crème fraîche  
Kürbiskerne  
\* \* \*

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art  
Butterrösti  
\* \* \*

Thurgauer Süssmostcrème mit  
Caramel-Nüssen

## Schweizer Menu / Swiss Menu / Menu Suisse

Pumpkin soup with sour cream  
Pumpkin seeds  
\* \* \*

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

Cream of apple juice from  
Thurgovia  
Caramelized nuts

Vélouté de courge, Crème fraîche  
Graines de courge  
\* \* \*

Emincé de veau zurichoise  
Rösti  
\* \* \*

Crème au jus de pomme de  
Thurgovie  
Noix au caramel

## BF – MENU 77.00

Bärlauchsuppe mit Croûtons  
\* \* \*

Roastbeef rosa gebraten  
Sauce Béarnaise  
Risotto, Spargelgemüse  
\* \* \*

Rhabarber-Strudel  
Vanillesauce

## Frühling Menu / Spring Menu / Menu Printemps

Bear's garlic soup with croutons  
\* \* \*

Roastbeef  
Bearnaise sauce  
Risotto and asparagus  
\* \* \*

Rhubarb strudel  
Vanilla sauce

Soupe à l'ail des ours et croûtons  
\* \* \*

Roastbeef à l'anglaise  
Sauce Béarnaise  
Risotto, asperges  
\* \* \*

Strudel à la rhubarbe  
Sauce à la vanille

## BS – MENU 73.00

Vitalsalat mit Radieschen  
gerösteten Pinienkernen  
\* \* \*

Gebratenes Zanderfilet  
provençale  
Gewürzreis  
Staudensellerie  
\* \* \*

Beeren Tartelette  
Vital salad with radish

## Sommer Menu / Summer Menu / Menu Été

Roasted pine nuts  
\* \* \*

Filet of pike-perch Provence  
style  
Rice with spices  
Celery  
\* \* \*

Tart of berries

Salade vital avec radis  
Pignons rôtis  
\* \* \*

Filet de sandre à la provençale  
Riz épicé  
Céleri  
\* \* \*

Tartelette aux fruits

# Business Lunch

## Herbst – MENU 83.00

Marronisuppe mit Sauerrahm

\* \* \*

Muotathaler Kalbsfilet im  
Kräutermantel und eigenem Jus  
Zitronenrisotto, Blattspinat

\* \* \*

Zwetschgenkompott  
Vanilleglacé

## Herbst Menu / Autumn Menu / Menu Automne

Chestnut soup with sour cream

\* \* \*

Veal fillet from the Muota Valley  
With herb crust  
Lemon risotto, spinach

\* \* \*

Plum compote  
Vanilla ice cream

Soupe de marrons et crème  
fraîche

\* \* \*

Filet de veau de la vallée du  
Muota en croûte d'herbes  
Risotto au citron, épinards

\* \* \*

Compote de quetches  
Glacé à la vanille

## BW – MENU 76.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

\* \* \*

Rindsfiletwürfel (IRL) „Stroganoff“  
Spätzli  
Peperoni

\* \* \*

Schwarzwälder Kirschcrème

## Winter Menu / Menu Hiver

Lamb's lettuce with egg and  
croutons

\* \* \*

Irish beef fillet dices “Stroganoff”  
Spätzli  
Bell peppers

\* \* \*

Cherry cream « Black Forest »

Salade de mâche à l'œuf et  
croûtons

\* \* \*

Filet de boeuf (Irl) “Stroganoff”  
Spätzli  
Piments

\* \* \*

Crème aux cerises “Fôret Noir”