



Haus zum Rüden

2017 / 2018

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
Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce und Kirschtomaten <i>Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce and cherry tomatoes</i>	19.50
Carpaccio vom irischen Rind mit Zitronenoel und geholtem Parmesan <i>Carpaccio of the Hereford beef with lemon oil and parmesan</i>	24.50
Lauwarmes Pulposalat mit Artischocken, Bohnen und Kartoffeln <i>Luke warm octopus salad with artichokes, beans and potatoes</i>	24.50
Avocado-Tomatentatar mit sautierter Riesenkrevette <i>Avocado-tomato tatar with sautéed king prawn</i>	25.50
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

Salate – Salads

Gemischter Saisonsalat <i>Mixed seasonal salad</i>	12.50
Vitalsalat mit Kürbiskernen <i>Vital salad with pumkin seeds</i>	12.50
Tomaten-Carpaccio mit Büffelmozzarella und Basilikumpesto <i>Tomato carpaccio with buffalo mozzarella and basil pesto</i>	18.50

Suppen – Soups

Rahmsuppe von Gartenkräutern <i>Herb cream soup</i>	12.50
Tomatensuppe mit Sauerrahm und Basilikum <i>Tomato soup with sour cream soup and basil</i>	12.50
Getrüffelter Sellerie-Rahmsuppe <i>Truffled celery cream soup</i>	14.50
Zürcher Riesling-Schaumsuppe mit Crevetten <i>White wine soup with shrimps</i>	14.50
Tafelspitz-Kraftbrühe mit Kräuterflädli <i>Prime beef consommé with stripes of herb pancake</i>	14.50

Zwischengerichte – Entrées

Alpkäse-Ravioli mit Salbeibutter und glacierten Birnenspalten <i>Alpcheese ravioli with sage butter and glazed pears</i>	18.00
Pochierte Bodensee-Egglifilets mit Rieslingsauce, Blattspinat <i>Sautéed fillet of pike-perch with white wine sauce and spinach</i>	26.50
Champagner-Risotto mit Riesenkrevette <i>Champagne risotto with sautéed king prawn</i>	28.50
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

Vegetarisch – Vegetarian dishes

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 Champignonrahmsauce, Rösti <i>Emince of quorn with mushroomscream sauce 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 Kalbshuft mit Pilzrahmsauce Spätzli und Marktgemüse <i>Slice of a medium rare sautéed veal round steak, mushroom cream sauce Spätzli and market vegetables</i>	47.00
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
Irisches 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*

Irische Rindsfilet-Würfel	<i>Irish beef fillet dices</i>	48.00
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, tasmanische Bergpfeffersauce
Béarnaise, rosemary, thyme, red wine-shallot, truffle, Tasmanian pepper sauce

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
------------------------------	------------------------------------	-------

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

Filet vom Eismeer-Saibling mit Rieslingsauce und Gemüse-Couscous <i>Fillet of Arctic char with white wine sauce and vegetable cous cous</i>	46.00
Zander mit Chardonnay Sauce, Butterkartoffeln und Marktgemüse <i>Roulade of pike perch and salmon with Chardonnay sauce Butter potatoes and market vegetables</i>	46.00
Filet von der Mittelmeer-Dorade, Rotweibuttersauce, Limettenrisotto und Kefen <i>Mediterranean gilthead with red wine butter sauce Lime risotto and sugar peas</i>	46.00
Lachstranche mit Champagnersauce, Kräuterris 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>Fillet of seabass with tomato-caper fondue, mashed potatoes and celery</i>	52.00

Desserts

Amaretti-Mascarpone-roulade mit Schokoladensauce <i>Roulade of amaretti and mascarpone with chocolate sauce</i>	12.50
Toblerone-Mousse mit Vanillesauce <i>Toblerone mousse with vanilla sauce</i>	12.50
Panna cotta mit Saisonfrüchten und Sorbet <i>Panna cotta with seasonal fruit and sherbet</i>	13.50
Tirami-sù	14.50
Zitronentarte mit Limonen-Joghurtmousse und Früchtecoulis <i>Lemon tarte with lime-yoghurt mousse and fruit sauce</i>	14.50
Nougat-Parfait mit Haselnuss-Sauce <i>Nougat parfait with hazelnut sauce</i>	14.50
Dessert-Teller „Rüden“ <i>Variation of desserts „Rüden“</i>	19.50
Dessert-Bufferet (ab 25 Personen / <i>from 25 persons</i>)	25.50
Mit Käse / <i>with cheese</i>	29.50

Herbst Menus – Autumn menus

DH1 – MENU 73.00

Nüsslisalat mit Marronidressing und Wildschinken
Lamb lettuce with potato dressing and bacon and croutons
16.50

Mais-Poulardenbrust mit Steinpilzrahmsauce, Spätzli und Saisongemüse
Chicken breast with boletus cream sauce, spätzli and market vegetables
42.00

Apfelstrudel mit Vanillesauce
Apple strudel with vanilla sauce
14.50

DH2 – MENU 81.00

Vitalsalat mit Kürbiskernen und Orangenfilets
Vital salad with pumpkin seeds and orange fillets
14.50

Rosa gebratener Muotathaler Kalbsrücken mit Portweinjus, Kartoffelstock und Kürbis
Saddle of veal (Muota Valley) with port wine jus, mashed potatoes and pumpkin
52.00

Zwetschgenröster mit Haselnüssen und Schokoladenglace
Plum compote with hazelnuts and chocolate ice cream
14.50

DH3 – MENU 87.00

Steinpilzmousse mit Hirschschinken-Carpaccio und Tomatenvinaigrette
Boletus mousse with venison ham carpaccio and tomato vinaigrette
19.50

Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten mit Noilly Prat Sauce, Kräutergnocchi und Marktgemüse
Fillet of seabass with Noilly Prat sauce, herb gnocchi and market vegetables
52.00

Passionsfrucht-Biskuitroulade mit Mango-Minz-Kompott und Sorbet
Passion fruit –bisquit roulade with compote of mango and peppermint with sherbet
15.50

DH4 – MENU 106.50

Gebratene Entenleber auf mariniertem Rotkohl, Portweinsauce und Brioche
Sautéed duck liver with marinated red cabbage, port wine sauce and brioche
28.50

Hokkaido-Kürbissuppe mit karamellisierten Baumüssen
Red Hokkaido pumpkin cream soup with caramelized walnuts
13.50

Rosa gebratener Muotathaler Kalbshuft mit Trüffeljus, kleinen Bratkartoffeln und Marktgemüse
Veal round steak (Muota Valley) with truffle jus, sautéed small potatoes and market vegetables
48.00

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Birnenkompott und Sauerrahmglace
Warm chocolate cake with pear compote and sour cream ice cream
16.50

Winter Menus

DW1 – MENU 89.50

Portweifeige mit Rohschinken und Nüsslisalat
Port wine fig with cured ham and lamb's lettuce
16.50

Steinpilzrahmsuppe mit Graubrot-Croûtons
Boletus cream soup with croutons
13.50

Siedfleisch vom Muotathal-Kalb mit Meerrettichrahmsauce,
Peterli-Kartoffeln und Wirsing-Kürbispraline
Saddle of veal (Muota Valley) with port wine jus, mashed potatoes and pumpkin
43.00

Kaiserschmarrn mit Preiselbeerkompott und Vanilleglace
Plum compote with hazelnuts and chocolate ice cream
16.50

DW2 – MENU 94.50

Nüsslisalat mit Ei, Speck und Croûtons
Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons
14.50

Marronschaumsuppe mit Preiselbeeren
Chestnut cream soup with cranberries
13.50

Entrecôte double mit Sauce Choron, Waldpilzpolenta und Pastinaken
Double entrecote with sauce Choron, mushroom polenta and parsnips
52.00

Lebkuchenmousse mit Apfelkompott und Zimt-Vanillesauce
Gingerbread mousse with apple compote and cinnamon-vanilla sauce
14.50

DW3 – MENU 94.50

Getrübete Kartoffelrahmsuppe mit Crème fraîche
Truffled potato cream soup with sour cream
14.50

Geräucherter schottischer Lachs auf Orangen-CousCous und Meerrettichschaum
Smoked Scottish salmon with orange couscous and horseradish cream
19.50

Rehpfeffer mit Preiselbeerrahm, Haselnus-Spätzli und Rotkraut
Venison stew with cranberry cream, hazelnut-Spätzli and red cabbage
46.00

Spekulatius-Crème mit Gewürzorange
Speculoos cream with marinated oranges
14.50

DW4 – MENU 101.50

Süßwasserfisch-Terrine auf Randen-Rosinensalat mit Sauerrahm
Sweet water fish terrine with beetroot-raisin salad and sour cream
22.50

Bündner Gerstensuppe mit Crevette
Barley soup from Grisons with shrimp
15.50

Getrübetes Kalbsragout mit Champignons, Kartoffelstock und winterliches Gemüse
Truffled veal ragout with mushrooms, mashed potatoes and winter vegetables
48.00

Birnen-Marroni-Süppchen mit Glühweinglace
Cold pear-chestnut-soup with ice cream of spiced mulled wine
15.50