

## *Der Chef empfiehlt*

Tagessupe  
*Soup of the day*  
9.50

Caesar's Salad  
18.50  
mit Pouletbruststreifen oder Crevetten/*with chicken breast or shrimps*  
27.50

Büffelmozzarella mit weissem Pfirsichkompott  
*Buffalo mozzarella with white peach compote*  
19.50

Pulposalat mit Kartoffeln und Artischocken  
*Salad of octopus, potatoes and artichokes*  
25.50

Vitello tonnato  
*Braised cold veal with tuna sauce*  
18.50/25.50

Rosa Thunfisch mit Wakame-Glasnudelsalat  
*Tuna with wakame-glass noodle salad*  
24.50

Glutenfreie Fusilli mit Eierschwämmelisauce und Estragon  
*Fusilli (gluten free) with chanterelles and tarragon*  
25.50

Fisch-Knusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln  
*Fried fish fillets with tatar sauce and boiled potatoes*  
33.50

Wiener Schnitzel  
*Pan fried veal schnitzel*  
38.00

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

Schweizer Saiblingsfilet mit Weissweinsauce  
Salzkartoffeln und Orangen-Fenchel-Gemüse  
*Sautéed fillet of Swiss char with white wine sauce, boiled potatoes, orange and fennel*  
37.00

Irishes Rindsfilet mit Olivenjus, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln  
*Irish beef fillet with olive sauce, mediterranean vegetables and sautéed potatoes*  
48.00

Muotathaler Kalbskotelette mit Risotto und Marktgemüse  
*Muotathaler veal chop with Risotto and market vegetables*  
54.00

## 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
Burgunder Schnecken mit Knoblauchbaguette <i>Escargots with garlic baguette</i>	6 Stk.	12.00

## Rüden Klassiker

Bruschetta Avocado  
Pochiertes Ei und San Daniele Rohschinken  
*Avocado bruschetta with poached egg and San Daniele raw ham*  
26.50

Kalte Platte  
mit Rohschinken, Yak Trockenfleisch, Yak Salami, Oliven und Käse  
*Plate with assorted cold meat, olives and cheese*  
28.50

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

Alpkäse-Ravioli Salbeibutter  
*Alp cheese ravioli with sage butter*  
25.50

Orecchiette mit Rindfleischstreifen, Peperoni und roten Zwiebeln  
*Orecchiette with beef strips, bell pepper and red onion*  
26.50

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

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

## *Desserts*

Eiskaffee „Rüden“  
Kaffee, Rum und Marscapone, Rahm  
*Coffee, rum and mascarpone, whipped cream*  
11.50

Hausgemachte Crèmeschnitte mit Beeren  
*Slice of cream cake with berrys*  
8.50

Coupe Pavlava  
Himbeerglace, Merengue, marinierte Kirschen und Rahm  
*Raspberry ice cream, merengue, marinated cherrys and whipped cream*  
12.50

Coupe Romanoff  
*Vanilla ice cream with marinated strawberries and whipped cream*  
12.50

Schoggikuchen mit Mango und Passionsfruchtsauce  
*Chocolate cake with mango and passion fruit sauce*  
12.50

Tagesdessert im Glas  
*Dessert in the glass*  
5.00

## *Glace und Sorbets*

Nach Tagesangebot, fragen Sie uns!  
Kugel / scoop 5.00  
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.*