



# Haus zum Rüden

2018 / 2019

Restaurant • Bar • Constaffelsaal • Rüdenstübli  
Limmatquai 42 • 8001 Zürich • Telefon +41 44 261 95 66 • Fax +41 44 261 18 04  
[info@hauszumrueden.ch](mailto:info@hauszumrueden.ch) • [www.hauszumrueden.ch](http://www.hauszumrueden.ch)

## Vorspeisen – Starters

Caponata siciliana (vegan) (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
Carpaccio vom irischen Rind mit Zitronenoel und gehobeltem Parmesan <i>Carpaccio of 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
Schottisches Lachstatar mit Sauerrahmsauce und Kirschtomaten <i>Tatar of Scottish salmon with sour cream sauce and cherry tomatoes</i>	25.50
Kalbs-Thunfischterrine mi Tomaten-Basilikum-Gelée <i>Terrine of veal and thuna with tomato and basil jelly</i>	26.00
Tatar vom Muotathaler Kalb mit Limonenoel und grüne Berglinsen <i>Tatar of veal (Muota Valley) 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 and 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 pumpkin 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
Tomaten-Kokossuppe mit Sauerrahm und Basilikum <i>Tomato and coconut soup with sour cream soup and basil</i>	12.50
Getrüffelte 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 Salveibutter und glacierten Birnenspalten <i>Alp cheese ravioli with sage butter and glazed pears</i>	18.00
Pochierte Bodensee-Eglifilets mit Rieslingsauce, Blattspinat <i>Sautéed fillet of perch with white wine sauce and spinach</i>	26.50
Lachs (Schottland) –Frühlingsrolle mit grüner Papaya und Sesam <i>Springroll of Scottish salmon with green papaya and sesame</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 pikeperch with seafood and sherry jus, sugar peas</i>	28.50

## Vegetarisch – Vegetarian dishes

Erbsen-Fusilli (glutenfrei) mit Spinat, Pinienkernen, Datteltomaten und Jersey Blue Käse <i>Pea fusilli with spinach, pine nuts, datterino tomatoes and Jersey blue cheese</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
Tofu-Geschnetzeltes mit Champignonrahmsauce, Rösti (vegan) <i>Emince of tofu with mushroom cream sauce and rösti</i>	38.00

## Fleischgerichte – Meats

Perlhuhnbrust-Saltimbocca mit Tomatenjus, Thymianrisotto <i>Saltimbocca of Guinea fowl breast with tomato jus and thyme risotto</i>	42.00
Kaninchen-Geschnetzeltes mit Austernpilzen und Kräuterrösti <i>Emince of rabbit with oyster mushrooms and herb rösti</i>	47.00
Tranchen von der rosa gebratenen Kalbshuft mit Pilzrahmsauce Spätzli und Marktgemüse <i>Slice of 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 and pepper sauce Herb rösti and green beans</i>	52.00
Muotathaler Kalbsnierstück, rosa gebraten, Rotwein-Echalottensauce Kartoffelgratin und Marktgemüse <i>Veal (Muota Valley) loin cut with red wine and shallot sauce Potato gratin and market vegetables</i>	52.00
Irishes 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 herb coat with tomato and 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>Roasted Hereford beef</i>	50.00
Irisches-Rindsentrecôte	<i>Irish beef-entrecote made in one piece</i>	52.00
Irisches 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, Kartoffelstampf, Rösti, Spätzli, Basmati Reis, Risotto, Gnocchi, Polenta  
Bärlauch-Spätzli (Frühling), Bärlauchrisotto (Frühling), Spargelrisotto (Frühling)  
Eierschwämmli-Risotto (Sommer, Herbst)

*Potato gratin, sautéed potatoes, risolée potatoes, mashed potatoes, rösti  
Spätzli, Basmati rice, risotto, gnocchi, polenta,  
Bear's garlic spätzli (spring), bear's garlic risotto (spring), asparagus risotto (spring),  
Chanterelle risotto (summer, autumn)*

## **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
Bodensee Zander mit Chardonnay Sauce, Butterkartoffeln und Marktgemüse <i>Pike perch (lake Constance) 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
Schottische Lachstranche mit Champagnersauce, Kräuterreis und Blattspinat <i>Tranche of Scottish salmon with Champagne sauce, herb rice and spinach</i>	49.00
Mittelmeer-Wolfsbarschfilet auf der Haut gebraten, Tomaten-Kapernfondue Kartoffelpuree und Stangensellerie <i>Fillet of Mediterranean seabass with tomato and caper fondue, mashed potatoes and celery</i>	52.00

## **Desserts**

Amaretti-Mascarponeoulade 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 and yoghurt mousse, 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> ) Mit Käse / <i>with cheese</i>	25.50 29.50

## Saisonal – Seasonal

### Herbst/Winter – Autumn/Winter

#### Vorspeisen – Starters

Nüsslisalat mit Marronidressing und Wildschinken <i>Lambs lettuce with chestnut dressing and game ham</i>	16.50
Geräucherter schottischer Lachs auf Orangen-CousCous und Meerrettichschaum <i>Smoked Scottish salmon with orange couscous and horseradish cream</i>	25.50
Kalbfleischterrinen mit Portwein-Feigenkompott <i>Veal terrine with fig and portwine compote</i>	26.50
Lauwarmer Miso-Kabeljau auf Pastinakenpürée und Sakura <i>Tepid codfish with miso on parsnip puree</i>	28.00
Marinierte Entenleber mit Blutorangen-Baumnusschutney und Brioche <i>Marinated duck liver with chutney of blood orange and walnut, brioche</i>	29.00

#### Suppen – Soups

Hokkaido-Kürbissuppe mit karamellisierten Baumnüssen <i>Hokkaido pumpkin cream soup with caramelized walnuts</i>	13.50
Marronischaumsuppe mit Preiselbeeren <i>Chestnut cream soup with cranberries</i>	13.50
Asiatische Geflügelbouillon mit Glasnudel und Tofu <i>Asian chicken clear soup with glass noodles and tofu</i>	13.50

#### Desserts – Deserts

Schokoladen-Mousse mit Tonka Bohnen-Sauce <i>Chocolate mousse with Tonka bean sauce</i>	13.50
Bayerische Crème mit Orangen, Kaffeesauce und Haselnuss-Crumble <i>Bavarian cream with orange, coffee sauce and hazelnut crumble</i>	13.50
Vermicelles mit Vanillecrème und Karamellsauce <i>Chestnut puree with vanilla cream and caramel sauce</i>	13.50
Zimtparfait mit Rumsauce und Kakao-Crumble <i>Cinnamon parfait with rum sauce and cocoa crumble</i>	14.50



## Menu (Beispiele)

## Herbst/Winter– *Autumn/Winter*

### Menu DW1 – 86.00

Portweinfeige mit Rohschinken und Nüsslissalat  
*Port wine fig with cured ham and lamb's lettuce*  
16.50

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Limonenjus  
Gefüllte Kartoffeln und Schmorgemüse  
*Fillet of veal in herb coat with tomato and lemon jus*  
*Stuffed potatoes and braised vegetables*  
56.00

Panna cotta mit Saisonfrüchten und Sorbet  
*Panna cotta with seasonal fruit and sherbet*  
13.50

### Menu DW2 – 94.50

Nüsslissalat 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 vom Herford-Rind, Whisky-Pfeffersauce  
Kräuterrösti und Bohnen  
*Double entrecote from the Irish Hereford-beef with whisky and pepper sauce*  
*Herb rösti and green beans*  
52.00

Zimtparfait mit Rumsauce und Kakao-Crumble  
*Cinnamon parfait with rum sauce and cocoa crumble*  
14.50

Menu DW3 – 100.50

Geräucherter schottischer Lachs auf Orangen-CousCous und Meerrettichschaum  
*Smoked Scottish salmon with orange couscous and horseradish cream*  
25.50

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

Tranchen von der rosa gebratenen Kalbshuft mit Pilzrahmsauce  
Spätzli und Marktgemüse  
*Slice of sautéed veal round steak, mushroom cream sauce*  
*Spätzli and market vegetables*  
47.00

Bayerische Crème mit Orangen, Kaffeesauce und Haselnuss-Crumble  
*Bavarian cream with orange, coffee sauce and hazelnut crumble*  
13.50

Menu DW4 – 108.00

Salat von Mango, Gurken, Lauchzwiebeln mit Asiadressing und gebratener Languste  
*Salad of mango, cucumber and spring onions with Asia dressing and sautéed rock lobster*  
27.00

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

Irisches Rindsfilet, rosa gebraten, mit tasmanischer Bergpfeffersauce  
Bratkartoffeln und Marktgemüse  
*Fillet of Irish beef with Tasmanian pepper sauce*  
*Sautéed potatoes and market vegetables*  
54.00

Schokoladen-Mousse mit Tonka Bohnen-Sauce  
*Chocolate mousse with Tonka bean sauce*  
13.50

## Frühling – Spring

### Vorspeisen – Starters

Rucolasalat mit Schmelztomaten, Parmesan und Pinienkern-Dressing <i>Arugula salad with oven tomatoes, parmesan and pine nut dressing</i>	16.50
Ziegenkäse mit Rhabarber-Chutney und geröstetem Pumpernickel <i>Goat cheese with rhubarb chutney and roasted pumpernickel</i>	18.50
Spargelsalat mit Schnittlauch <i>Asparagus salad with chive</i>	20.50
Champagner-Risotto mit Spargel und Tomatenfondue <i>Champagne risotto with asparagus and melted tomato</i>	23.50
Morchelterrinen mit Parmaschinken und Salatbouquet <i>Morel terrine with raw Parma ham and salad bouquet</i>	24.50
Geräucherter Heilbutt mit Passionsfrucht-Risotto <i>Smoked halibut with passion fruit risotto</i>	25.50
Bärlauchsuppe mit Crème Fraîche <i>Bear's garlic soup with sour cream</i>	13.50
Spargelcrèmesuppe mit Rauchlachsstreifen <i>Asparagus cream soup with stripes of smoked salmon</i>	14.50
Morchel-Rahmsuppe mit Serrano-Schinken <i>Morel cream soup with Serrano ham</i>	16.50

### Desserts – Deserts

Buttermilch Panna cotta mit Erdbeeren und Sorbet <i>Buttermilk panna cotta with strawberries and sherbet</i>	12.50
Rhabarber-Erdbeerschnitte mit Sauerrahmsauce <i>Rhubarb-strawberry cake with sour cream sauce</i>	12.50
Rhabarberstrudel mit Zimtsauce <i>Rhubarb strudel with cinammon sauce</i>	13.50

## Sommer – Summer

### Vorspeisen – Starters

Griechischer Salat mit Honigmelone <i>Greek salad with honeydew melon</i>	17.50
Sommerlicher Blattsalat mit Cavaillon Melone und Portweindressing <i>Summer salad with Cavaillon melon and port wine dressing</i>	17.50
Mangosalat mit Büffelmozzarella <i>Mango salad with buffalo mozzarella</i>	19.50
Erdbeersalat mit Noilly Prat, schwarzem Pfeffer und Rucola <i>Strawberry salad with Noilly Prat, black pepper and arugula</i>	19.50
Crevettencocktail mit Mango und Curry <i>Shrimp cocktail with mango and curry</i>	22.50
Wasabi-Lachs mit Seetang-Risotto und Sesam-Teriyakisauce <i>Wasabi salmon with seaweed risotto and sesame-teriyaki sauce</i>	24.50
Geräucherter Heilbutt mit Passionsfrucht-Risotto <i>Smoked halibut with passion fruit risotto</i>	25.50
Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm <i>Cold cucumber soup with sour cream</i>	13.50
Gazpacho Andaluz mit Croutons <i>Gazpacho andaluz with bread croutons</i>	13.50

### Desserts – Deserts

Buttermilch Panna cotta mit Erdbeeren und Sorbet <i>Buttermilk panna cotta with strawberries and sherbet</i>	12.50
Rote Grütze mit Sauerrahmmousse <i>Rote Grütze with sour cream mousse</i>	16.50