



Haus zum Rüden
Apéritifs - Cocktails

Preise inkl. Service und 7.7 % MsSt. – Prices incl. service and 7.7% VAT – Prix service et 7.7 % TVA inclus

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

APERRO-VORSCHLÄGE:

Rüden-Pauschalen

Div. Häppchen von unserem Küchenchef zusammengestellt		pro Person
Rüden light	5 Häppchen	CHF 19.00
Rüden medium	8 Häppchen	CHF 29.60
Rüden large	10 Häppchen	CHF 36.00

Crostini Vegetarisch

Stück CHF 2.40

Crostini	Olivetapenade
	Pilztapenade
	Tomatentapenade

Gemüse

Portion (1-2 Personen) CHF 6.50

Rohe Gemüsestifte mit diversen Dips

Auswahl von Canapés (¼ Toast)

Stück CHF 3.00

Gekochter Schinken, Salami,
Kräuter-Käsecreme, Greyerzer, Brie de Meaux,
Pilzmousse

Stück CHF 4.50

Bündnerfleisch, San Daniele Rohschinken,
Roastbeef, Rindstatar,
Rauchlachs, geräucherte Entenbrust,

Blätterteig & co

Stück CHF 3.80

Quiche	Lorraine (Speck)
	Lauch
	Spinat

Käseküchlein
Schinkengipfeli
Blätterteiggebäck

Flammkuchen für 6 Personen

Klassisch (Crème fraîche, Speck, Zwiebeln)	CHF 12.00
Mit Tomate + Mozzarella	CHF 12.00
Mit Lachs	CHF 16.00
Mit San Daniele Rohschinken und Rucola	CHF 18.00

Suppen in der Espressotasse

Stück CHF 3.50

Rindskraftbrühe,
Tomaten-Kokossuppe
Karotten-Ingwersuppe
Thai-Currysuppe

Gazpacho Andaluz,
Melonenkaltschale
Joghurt-Mangokaltschale

COCKTAIL SNACKS:

Rüden-Packages

Variety of seasonal snacks put together from our Chef		per person
Rüden light	5 snacks	CHF 19.00
Rüden medium	8 snacks	CHF 29.60
Rüden large	10 snacks	CHF 36.00

Vegetarian crostini

Piece CHF 2.40

Crostini	Olive tapenade
	Mushroom tapenade
	Tomato tapenade

Vegetables

Portion (1-2 persons) CHF 6.50

Raw vegetable sticks with dips

Choice of canapés (¼ Toast)

Piece CHF 3.00

Ham, Salami,
Herb cream cheese, swiss cheese,
Brie de Meaux, mushroom mousse

Piece CHF 4.50

Air dried beef, San Daniele raw ham,
Roastbeef, Beeftatar,
Smoked salmon, smoked duck chest,

Puff pastry and more

Piece CHF 3.80

Quiche	Lorraine (bacon)
	Leek
	Spinach

Cheese tart
Ham croissant
Puff pastry

Tarte flambée for 6 people

Classic (Sour cream, bacon and onions)	CHF 12.00
With tomato + mozzarella	CHF 12.00
With salmon	CHF 16.00
With San Daniele raw ham and arugula	CHF 18.00

Soups

Cup CHF 3.50

Beef clear soup,
Tomato and coconut soup
Carrot and ginger soup
Thai-curry soup

Gazpacho Andaluz,
Cold melon soup
Cold yoghurt and mango soup

AMUSE-BOUCHE:

Paquets Rüden

Variété de hors d'oeuvres selon notre chef de cuisine		par personne
Rüden light	5 hors d'oeuvres	CHF 19.00
Rüden medium	8 hors d'oeuvres	CHF 29.60
Rüden large	10 hors d'oeuvres	CHF 36.00

Crostini végétariens

Pièce CHF 2.40

Crostini	Tapenade d'olives
	Tapenade de champignons
	Tapenade de tomates

Légumes

Portion (1-2 personnes) CHF 6.50

Crudité de légumes avec dips

Choix de canapés (¼ Toast)

Pièce CHF 3.00

Jambon ruit, Salami,
Fromage aux fines herbes, Gruyères,
Brie de Meaux, mousse aux champignons

Pièce CHF 4.50

Viande séchée, jambon cru San Daniele
Roastbeef, tatar de boeuf,
Saumon fumé, magret de canard fumé

Feuilletés

Pièce CHF 3.80

Quiche	Lorraine (lardon)
	Poireau
	Épinard

Ramequin
Croissant au jambon
Feuilletés

Tarte flambée pour 6 personnes

Classique (Crème fraîche, lardons, onions)	CHF 12.00
Avec tomate + mozzarella	CHF 12.00
Avec salmon	CHF 16.00
Avec jambon cru San Daniele et rucola	CHF 18.00

Soupes

Tasse CHF 3.50

Consommé de boeuf,
Soupe de tomates et noix de coco
Soupe de carottes et gingembre,
Soupe au curry thaï,

Gazpacho Andaluz
Soupe froide de melon
Soupe froide de yaourt et mangue

Fingerfood Package

Freie Wahl aus nachfolgenden Vorschlägen
5 Häppchen
8 Häppchen
10 Häppchen

pro Person
CHF 22.50
CHF 35.20
CHF 43.00

kalt

Cherrytomate mit Büffelmozzarella und Basilikum
Tomaten-Bruschetta mit Basilikum
Crostada mit Ziegenkäse und Oliven
Ziegen-Frischkäse mit Tomatenmarmelade
Auberginenröllchen mit Fetakäse
Gefüllte Datteln mit Baumnüssen und Frischkäse
Mango mit Mozzarella
Artischocken mit Gorgonzola
Guacamole mit Tortilla Chips
Humus mit Mais-Chips
Orientalischer Couscous-Salat mit Minze
Feigen Honigwein
Avocado-Tomatentatar mit Schinkenchip
Dörrpflaume im Speckmantel
Grissini mit San Daniele Schinken
Honigmelone mit Parmaschinken
Crostini mit Rindstatar
Linsensalat mit Curry und Poulardenbrust
Lachstatar mit Dill
Thunfischtataki mit Koriandersamen und Wasabi
Pulposalat

warm

Capuns (vegetarisch)
Zucchetti gefüllt mit Blattspinat, Pinienkernen und Feta
Frühlingsröllchen vegetarisch mit Papaya-Chutney
Gemüse-Tempura mit Dip
Samosa mit Sweet-Chilisauce
Poulet-Flügeli mit Barbecuesauce
Poulet Yakitori mit Honig
Satay-Spiesschen mit Erdnuss-Sauce
Kalbs-Cipolata mit Zwiebelsauce
Currywurst
Weisswurst mit süssem Senf
Albóndigas (Hackfleischbällchen) mit Tomatenkompott
Fischknusperli mit Remouladensauce
Crevetten-Tempura mit Mango-Chutney
Rosmarin-Risotto mit gebratener Jakobsmuschel

Desserts

Caramel-Köpfli
Mousse: Schokolade, Mocca, Früchte (saisonal)
Tirami-sù
Profiteroles gefüllt mit Vanillecrème
Fruchtsalat
Früchte-Tarteletts
Brownies
Glace / Sorbet

Fingerfood Package

Choose from following suggestions
5 snacks
8 snacks
10 snacks

cold

Cherrytomato with buffalo mozzarella and basil
Bruschetta with tomato and basil
Crostada with goat cheese and olives
Goat fresh cheese with tomato jam
Eggplant rolls with feta cheese
Stuffed dates with walnuts and fresh cheese
Mango with mozzarella
Artichokes with gorgonzola
Guacamole with tortilla chips
Humus with corn chips
Couscous salad with peppermint
Figs with honey-wine
Avocado and tomato tatar with ham chip
Prunes with bacon
Grissini with San Daniele ham
Melon with Parma ham
Crostini with beef tatar
Lentil salad with curry and chicken breast
Salmon tatar with dill
Tuna tataki with coriander seeds and wasabi
Octopuss salad

warm

Capuns
Zucchini stuffed with spinach and feta
Vegetarian spring rolls with papaya chutney
Vegetable tempura with dip
Samosas with sweet chilli sauce
Chicken wings with BBQ sauce
Chicken yakitori with honey
Chicken satay with peanut sauce
Bratwurst with onion sauce
Sausage with curry sauce
White sausage with sweet mustard
Albóndigas (meat balls) with tomato compote
Deep fried fish fillets with tatar sauce
Shrimp tempura with mango chutney
Rosemary-risotto with sautéed scallop

Deserts

Caramel custard
Mousse (chocolate, coffee or seasonal fruit)
Tirami-sù
Profiteroles filled with vanilla cream
Fruit salad
Fruit tarteletts
Brownies
Ice cream / sherbets

per person
CHF 22.50
CHF 35.50
CHF 43.00

Fingerfood Package

Choix des suggestions suivants
5 hors d'oeuvres
8 hors d'oeuvres
10 hors d'oeuvres

par personne
par personne
CHF 22.50
CHF 35.50
CHF 43.00

froid

Tomate cerise et mozzarella di bufala
Bruschetta tomates et basilique
Crostada avec chèvre et olives
Fromage frais de chèvre avec confiture de tomates
Rouleau d'aubergines avec feta
Dattes farcies de noix et fromage frais
Mangue et mozzarella
Artichauts avec gorgonzola
Guacamole avec tortilla chips
Humus avec chips de maïs
Salade de couscous à la menthe
Figs et hydromel
Tatare d'avocados et tomates avec chips de jambon
Prunes au lardon
Grissini avec jambon cru San Daniele
Melon et jambon de Parme
Crostini avec tatare de boeuf
Salade de lentilles au curry et volaille
Tatare de saumon
Tataki de thon avec coriandre et wasabi
Salade de poulpe

chaud

Capuns
Courgette farcie avec épinards et feta
Rouleau de printemps vég. avec chutney de papaye
Tempura de légumes avec dip
Samosas et sauce sweet chili
Ailerons de poulet avec sauce barbecue
Yakitori de poulet avec du miel
Saté de poulet avec sauce cacahuètes
Cipolata à l'onion
Saucisse au curry
Saucisse blanche à la moutarde douce
Albóndigas avec compote de tomates
Poisson croustillant et sauce rémoulade
Tempura de crevettes et chutney de mangue
Risotto au rosmarin avec coquille St. Jacques

Desserts

Flan caramel
Mousse (chocolat, café ou fruits de saison)
Tirami-sù
Profiteroles à la crème vanille
Macedoine de fruits
Tartelettes de fruits
Brownies
Glace / sorbets