



Haus zum Rüden

Stehbuffet – Standing lunch

(Minimum 30 Pers.)

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

Italienisches Buffet – Italian buffet – Buffet italien

CHF 79.00

Salate

Salat von Kirschtomaten mit
Büffelmozzarella
Rucolasalat mit Parmesan und
Pinienkernen
Orangen-Fenchelsalat

Salads

Salad of cherry tomatoes and
mozzarella
Arugula salad with parmesan and
pine nuts
Orange and fennel salad

Salades

Salade de tomates cerises et
mozzarella
Salade de rucola avec parmesan et
pignons de pin
Salade d'oranges et fenouil

Kalte Speisen

Gegrilltes Gemüse mit Rosmarin
Vitello tonnato
Parmaschinken mit Oliven
Tintenfisch-Carpaccio mit Kapern
und Tomatenwürfeln

Cold dishes

Grilled vegetables with rosemary
Vitello tonnato
Parma ham with olives
Octopus carpaccio with capers
and tomato dices

Plats froids

Légumes grillés avec rosmarin
Vitello tonnato
Jambon cru de Parma avec olives
Carpaccio de poulpe avec câpres
et tomates

Warme Speisen

Saltimbocca von der
Pouardenbrust
Rindsschmorbraten mit
Barberasauce
Steinbeisserfilet gebraten mit
Tomaten und Pinienkernen
Penne alla Siciliana (Zucchini,
Aubergine und
Tomatensauce)
Gebratene Polentaschnitte
Ofengemüse

Warm dishes

Poularde saltimbocca
Braised beef with Barbera sauce
Sautéed fillet of loach with
tomatoes and pine nuts
Penne alla Siciliana (zucchini,
eggplant and tomatosauce

Sautéed polenta squares
Oven roasted vegetables

Plats chauds

Saltimbocca de suprême de
poularde
Boeuf braisé au Barbera
Filet de loche sauté avec tomates
et pignons de pin
Penne alla Siciliana (courgettes,
aubergines et
sauce de tomates)
Carrés de polenta sautés
Légumes rôtis

Desserts

Tirami-sù
Panna cotta im Glas
Obstsalat im Glas

Desserts

Tirami-sù
Panna cotta in the glass
Fruit salad in the glass

Desserts

Tirami-sù
Panna cotta dans le verre
Macedoine de fruits dans le verre

Salate

Salatherzen mit Ei und Croutons
Kartoffelsalat
Gurkensalat mit Sauerrahm
Rüebli-salat

Kalte Speisen

Tessinerplatte
Randencarpaccio mit
karamellisiertem
Ziegenfrischkäse
Geräucherte Forellenfilets mit
Apfel- Meerrettich

Warme Speisen

Kalbsgeschnetzeltes “Zürcher
Art”
St. Galler Bratwurst mit
Zwiebelsauce
Gebratene Zanderfilets mit
Mandelbutter
Älplermagronen mit Apfelmus
Rösti, Spätzli
Saisonale Gemüseauswahl

Desserts

Caramelköpflin im Glas
Gebackene Apfelküchlein mit
Vanillesauce
Toblerone mousse im Glas

Salads

Hearts of salad with egg and
croutons
Potato salad
Cucumber salad with sour cream
Carrot salad

Cold dishes

Plate of assorted cold meat
Beetroot carpaccio with
caramelized fresh goat cheese
Smoked trout with apple
horseradish

Warm dishes

Veal emincé “Zurich style”
Bratwurst with onion sauce
Sautéed fillet of pike-perch with
almond butter
Macaroni with apple sauce
Rösti, Spätzli
Seasonal vegetables

Desserts

Caramel flan in the glass
Apple fritters with vanilla sauce
Toblerone mousse in the glass

Salades

Coeurs de salade avec oeuf et
croûtons
Salade de pommes de terre
Salade de concombres avec
crème acidulée
Salade de carottes

Plats froids

Plat de viande froide
Carpaccio de betteraves rouges
avec fromage de chèvre
caramélisé
Filet de truite fumée avec raifort
aux pommes

Plats chauds

Emincé de veau zurichoise
Saucisse grille et sauce à l'oignon
Filet de sandre aux amandes
Cornettes rustiques et compote
de pommes
Rösti, Spätzli
Légumes de saison

Desserts

Flan caramel dans le verre
Beignets aux pommes et sauce
vanille
Mousse au Toblerone dans le
verre

Salate

Salatherzen mit Parmesan-
dressing und Croutons
Eisbergsalat
Gurkensalat mit Sauerrahm
Kohlrabisalat mit Chili und Ingwer
Salat von gebratenen Kartoffeln,
Rucola und Tomaten

Kalte Speisen

Krevettencocktail mit Curry
Geräucherter Schottischer Lachs
mit Wasabi
Geräucherte Forellenfilets mit
Apfel-Meerrettich
Carpaccio vom gebratenen
Roastbeef mit Ciprianisauce
Gratinierter Ziegenfrischkäse auf
geschmorte Peperoni

Warme Speisen

Maispoulardenbrust in
Zitronensauce
Rindsfiletwürfel in Pommery-Senf
Sauce
Gebratene Goldforellenfilets mit
Tomaten und Staudensellerie
Ricotta-Spinatravioli mit Kräutern
Spätzli
Petersilienkartoffeln
Saisonale Gemüseauswahl

Desserts

Caramelköpfler im Glas
Mocca Mousse im Glas
Früchte-Tarteletts

Salads

Hearts of salad with parmesan
dressing and croutons
Iceberg salad
Cucumber salad with sour cream
Kohlrabi salad with chili and
ginger
Salad of sautéed potatoes,
arugula and tomatoes

Cold dishes

Shrimp cocktail with curry
Smoked Scottish salmon with
wasabi
Smoked trout with apple
horseradish
Carpaccio of Roastbeef with
Cipriani sauce
Gratinated fresh goat cheese
with stewed bell pepper

Warm dishes

Mais chicken breast
with lemon sauce
Dices of beef fillet with Pommery
mustard sauce
Sautéed fillet of golden trout with
tomato and celery
Ricotta spinach ravioli with herbs
Spätzli
Parsley potatoes
Seasonal vegetables

Desserts

Caramel flan in the glass
Mocca mousse in the glass
Fruit tartlets

Salades

Coeurs de salade avec dressing
de parmesan et croûtons
Laitue iceberg
Salade de concombres avec
crème acidulée
Salade de chou-rave avec chili et
gingembre
Salade de patates, rucola et
tomates

Plats froids

Cocktail de crevettes au curry
Saumon fume d'Ecosse avec
wasabi
Filet de truite fumée avec raifort
aux pommes
Carpaccio de roastbeef avec
sauce Cipriani
Fromage de chèvre gratiné avec
piments braisés

Plats chauds

Sûpreme de poularde de maïs au
citron
Filet de boeuf Stroganoff et sauce
à la moutarde Pommery
Filet de truite dorée sauté avec
tomates et céleri
Ravioli de'épinards et ricotta avec
fines herbes
Spätzli
Pommes de terres persillées
Légumes de saison

Desserts

Flan caramel dans le verre
Mousse de mocca dans le verre
Tartelettes aux fruits

Salate

Gurken-Mangosalat mit
Jakobsmuscheln
Papaya-Kohlrabisalat mit
Koriander
Eisberg-Avocadosalat mit
Thaivinaigrette und Grapefruit
Glasnudelsalat mit Sojasprossen,
Ingwer, Chili und Poulet

Kalte Speisen

Sashimi vom Lachs mit Wasabi
Vegetarische Frühlingröllchen
mit Sojasauce
Garnelen-Tempura mit
Mangochutney
Fleischnugeln süß-sauer

Warme Speisen

Geschmorte Entenkeule mit Curry
Seeteufelbäckchen in Kokos mit
Limonenblättern
Gebratenes Gemüse mit
Oystersauce und Rindfleisch
Gebratener Reis mit
Shiitakepilzen und Ei
Gemüsenudeln
Saisonale Gemüseauswahl

Desserts

Kokos-Mangomousse im Glas
Zitronen-Tarte
Pasionsfrucht-Cremeschnitte
Gebackene Banane mit Honig

Salads

Cucumber and mango salad with
scallops
Papaya and kohlrabi salad with
coriander
Iceberg and avocado salad with
thai vinaigrette and grapefruit
Glass noodle salad with soja
sprouts, ginger, chili and
chicken

Cold dishes

Salmon sashimi with wasabi
Vegetarian spring rolls with
soy sauce
Shrimps-Tempura with mango
chutney
Meat balls sweet-sour

Warm dishes

Braised duck leg with curry
Monk fish with coconut and
lime leaves
Sautéed vegetables
with oyster sauce and beef
Fried rice with shiitake
mushrooms and egg
Vegetable noodles
Seasonal vegetables

Desserts

Mousse of coconut and mango in
the glass
Lemon tarte
Passion fruit custard slice
Fried banana with honey

Salades

Salade de concombres et mango
avec coquille Saint-Jacques
Salade de papayes et chou-raves
avec coriandre
Laitue iceberg avec avocats,
vinaigrette thaï et
pamplemousse
Salade de nouilles de verre avec
de germes de soja, gingembre,
chili et poulet

Plats froids

Sashimi de saumon avec wasabi
Rouleaux de printemps avec
sauce soja
Tempura de crevettes avec
chutney de mangue
Boulettes de viande aigre doux

Plats chauds

Cuisse de canard braisée
Boudoir aux noix de coco et
feuilles de lime
Légumes sautés avec sauce
d'huître et boeuf
Riz frit avec shiitake et oeufs
Nouilles de légumes
Légumes de saison

Desserts

Mousse de noix de coco et
mangue dans le verre
Tarte de citron
Millefeuille au fruit de la passion
Banane frite avec miel

Salate

Gurkensalat mit Sauerrahm
Mediterraner Gemüsesalat
Zupfsalat
Geschmorte Spitzpeperoni mit
angemachtem Ziegenkäse
Bulgursalat mit Garam Masala,
Sesam und Minze

Kalte Speisen

Schottischer Rauchlachs mit
Meerrettichsahne
Roastbeef mit Sauce Tartare
Auswahl hausgemachter Terrinen
Mit Pfeffer und Koriander
gebratene Makrele,
Wakamealgen
Gebackene Gambas mit Kräutern
und Aioli-Sauce

Warme Speisen

Schmorhuhn mit Perlzwiebeln,
Champignons und Oliven
Kalbsrückensteak unter der
Kräuterkruste, Kräuterjus
Zanderfilet mit Champagnersauce
und Gemüsestreifen
Risotto mit Rosmarin,
getrockneten Tomaten und
grüne Spargeln
Kartoffelgratin, Tagliatelle
Ratatouille

Desserts

Orangen-Mascarpone mousse mit
Amarettini
Windbeutel mit Schoko-
Kirschsahne
Erdbeersorbet, Himbeersorbet

Salads

Cucumber salad with sour cream
Mediterranean vegetable salad
Leaves salad
Braised bell pepper with
marinated goat cheese
Bulgur salad with garam masala,
sesame and peppermint

Cold dishes

Smoked Scottish salmon with
horseradish cream
Roastbeef with tartar sauce
Choice of home made terrines
With pepper and coriander
roasted mackerel,
Wakame seaweed
Baked prawns with herbs and
aioli sauce

Warm dishes

Braised chicken with pearl
onions, mushrooms and olives
Saddle steak of veal under herb
crust, herb sauce
Pike perch with champagne
sauce and vegetable stripes
Risotto with rosemary, dried
tomatoes and
green asparagus
Potato gratin, tagliatelle
Ratatouille

Desserts

Orange mascarpone mousse with
amarettini
Cream puffs with chocolate kirsch
cream
Strawberry and raspberry sherbet

Salades

Salade de concombres avec
crème acidulée
Salade de légumes
Salade
Piments braisés avec fromage de
chèvre mariné
Salade de boulghour avec garam
masala, sésame et menthe

Plats froids

Saumon d'Écosse fumé avec
crème de raifort
Roastbeef avec sauce tartare
Sélection des terrines fait maison
Maquereau rôti avec poivre et
coriandre, algue wakame
Gambas cuist avec fines herbes
et sauce aioli

Plats chauds

Poulet braisé avec des oignons
grelot, champignons et olives
Steak de veau sous la croûte
d'herbes, jus aux fines herbes
Filet de sandre avec sauce
champagne et julienne de
légumes
Risotto avec rosmarin, tomates
séchées et asperges vertes
Gratin de pommes de terre,
tagliatelle
Ratatouille

Desserts

Mousse d'oranges et de
mascarpone avec Amarettini
Profiteroles avec la creme de
chocolat et kirsch
Sorbet à la fraise, Sorbet à la
framboise