



Haus zum Rüden

2019 / 2020

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 (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 (vegetarisch) Karamellisierte 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, Spinat und Kartoffeln <i>Luke warm octopus salad with artichokes spinach 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 Belugalinsen <i>Tatar of veal (Muota Valley) with lime oil and beluga 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 gerösteten Kernen und Preiselbeeren <i>Vital salad with roasted seeds and cranberries</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
Rinds-Kraftbrühe mit Kräuterflädli <i>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 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 Barilotto-Käse <i>Pea fusilli with spinach, pine nuts, datterino tomatoes and Barilotto cheese</i>	38.00
Seidentofu-Tarte mit Artischocken, blauen Kartoffeln und Mischgemüse (vegan) <i>Silken tofu tarte with artichokes, blue potatoes and mixed vegetables</i>	38.00
Gepuffter Amaranth mit Pak Choi, Sesam, Cashew und Preiselbeeren (vegan) <i>Puffed amaranth with pak choi, sesame, cashew nuts and cranberries</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 vom rosa gebratenen Kalbstafelspitz mit Pilzrahmsauce Spätzli und Marktgemüse <i>Slice of sautéed veal round steak, mushroom cream sauce Spätzli and market vegetables</i>	48.00
Lamm-Entrecôte unter der Kräuterkruste mit Rosmarinjus Bratkartoffeln und Marktgemüse <i>Lamm entrecote 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 Bratkartoffeln und Schmorgemüse <i>Fillet of veal in herb coat with tomato and lemon jus Sautéed potatoes and braised vegetables</i>	57.00

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>	49.00
Kalbshohrücken	<i>Prime rib of veal</i>	55.00
Kalbssteak	<i>Veal steak</i>	55.00
Kalbsfilet am Stück	<i>Veal fillet</i>	57.00

Vom Schwein – *Pork*

Schweinsfilet im Speckmantel	<i>Pork fillet rolled in bacon</i>	45.00
------------------------------	------------------------------------	-------

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, Gemüse-Couscous und Pak Choi <i>Fillet of Arctic char with white wine sauce, vegetable cous cous and pak choi</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, Rotweinbutter sauce, 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, Kartoffelpuree und Stangensellerie <i>Fillet of Mediterranean seabass with 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 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 / from 25 persons)	25.50
Mit Käse / with cheese	29.50

Saisonal – Seasonal

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 und Eier-Vinaigrette <i>Asparagus salad with chive and egg vinaigrette</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
Geräuchte Jakobsmuschel mit Passionsfrucht-Risotto <i>Smoked scallop 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

Desserts – Deserts

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 Cavailon Melone und Portweindressing <i>Summer salad with Cavailon 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
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 <i>Buttermilk panna cotta with strawberries</i>	12.50
Rote Grütze mit Sauerrahmmousse <i>Rote Grütze with sour cream mousse</i>	16.50

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
Kalbfleischterrine 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)

Frühling/Sommer – *Spring/Summer*

Menu DF1 – 91.00

Spargelsalat mit Schnittlauch und Eier-Vinaigrette
Asparagus salad with chive and egg vinaigrette
20.50

Kalbsfilet im Kräutermantel mit Tomaten-Limonenjus
Bratkartoffeln und Schmorgemüse
Fillet of veal in herb coat with tomato and lemon jus
Sautéed potatoes and braised vegetables
57.00

Rhabarberstrudel mit Zimtsauce
Rhubarb strudel with cinammon sauce
13.50

Menu DF2 – 94.50

Rucolasalat mit Schmelztomaten, Parmesan und Pinienkern-Dressing
Arugula salad with oven tomatoes, parmesan and pine nut dressing
16.50

Bärlauchsuppe mit Crème Fraîche
Bear's garlic soup with sour cream
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

Rhabarber-Erdbeerschnitte mit Sauerrahmsauce
Rhubarb-strawberry cake with sour cream sauce
12.50

Menu DS1 – 95.50

Sommerlicher Blattsalat mit Cavaillon Melone und Portweindressing
Summer salad with Cavaillon melon and port wine dressing
17.50

Kalte Gurkensuppe mit Sauerrahm
Cold cucumber soup with sour cream
13.50

Tranchen vom rosa gebratenen Kalbs-Tafelspitz mit Pilzrahmsauce
Spätzli und Marktgemüse
Slice of sautéed veal round steak, mushroom cream sauce
Spätzli and market vegetables
48.00

Rote Grütze mit Sauerrahmmousse
Rote Grütze with sour cream mousse
16.50

Menu DS2 – 109.00

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

Gazpacho Andaluz mit Croutons
Gazpacho andaluz with bread croutons
13.50

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

Zitronentarte mit Limonen-Joghurtmousse und Früchtecoulis
Lemon tarte with lime and yoghurt mousse, fruit sauce
14.50

Menu (Beispiele)

Herbst/Winter– *Autumn/Winter*

Menu DW1 – 86.00

Portweinfeige mit Rohschinken und Nüsslalat
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

Nüsslalat 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 – 101.50

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

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

Tranchen vom rosa gebratenen Kalb-Tafelspitz mit Pilzrahmsauce
Spätzli und Marktgemüse
Slice of sautéed veal round steak, mushroom cream sauce
Spätzli and market vegetables
48.00

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