



Haus zum Rüden

Business Lunch

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

Die Gerichte sind nach Belieben
austauschbar
Ohne Nachservice

Preise inkl. Service und MWSt.

The dishes can be interchanged.

Without second helping

All rates incl. service and VAT

Les mets sont librement
interchangeables.
Sans deuxième service

Prix service et TVA inclus

Business Lunch

B1 – MENU 68.00

Kefenrahmsuppe mit Minze
* * *

Saltimbocca von der
Mais-Poulardenbrust
Thymianjus
Tomatenrisotto und Zucchini
* * *

Karamellköpfler

Sugar pea cream soup with
peppermint
* * *

Chicken breast saltimbocca
Thyme sauce
Tomato risotto and zucchini
* * *

Caramel flan

Soupe de pois mangetout à la
menthe
* * *

Saltimbocca de poularde de maïs
Sauce au thym
Risotto aux tomates et courgettes
* * *

Flan caramel

B2 – MENU 68.00

Bunter Blattsalat mit Datterino-
Tomaten, Sprossen und
Croûtons
* * *

Perlhuhnbrust
Tomaten-Olivenjus
Kleine Bratkartoffeln
Marktgemüse
* * *

Schokoladenmousse
Doppelrahm

Lettuce salad with datterini,
Sprouts and croutons
* * *

Guinea fowl breast
Tomato-olive jus
Sautéed small potatoes
Market vegetables
* * *

Chocolate mousse
Double cream

Salade avec tomates datterini,
Graines germées et croûtons
* * *

Poitrine de pintade
Jus aux tomates et olives
Pommes de terres sautées
Légumes du marché
* * *

Mousse au chocolat
Crème double

Business Lunch

B3 – MENU 68.00

Mousse von Rauchlachs und
Wasabi, Salatbouquet
Sesamvinaigrette
* * *

Kalbshackbraten mit
Champignon-Rahmsauce
Kartoffelstock
Marktgemüse
* * *

Amaretto-Sauerrahmcrème mit
Saisonfrüchte

Mousse of smoked salmon and
Wasabi with salad bouquet
Sesame vinaigrette
* * *

Naked veal hamburger with
mushroom cream sauce
Mashed potatoes
Market vegetables
* * *

Amaretto-Sour cream mousse
With seasonal fruit

Mousse de saumon fumé et
Wasabi, bouquet de salade
Vinaigrette de sésame
* * *

Steak haché de veau
Sauce aux champignons à la crème
Purée de pommes de terre
Légumes du marché
* * *

Mousse de Amaretto et crème
fraîche aux fruits de saison

B4 – MENU 75.00

Tomaten-Kokoscrèmesuppe
Mit Koriander
* * *

Kalbshuft rosa gebraten
Pfefferrahmsauce
Würfelkartoffeln
Marktgemüse
* * *

Tiramisù

Soup of tomato and coconut
cream with coriander
* * *

Round of veal
Pepper cream sauce
Potato dices
Market vegetables
* * *

Tiramisù

Soupe de tomates et crème de
Noix de coco et coriandre
* * *

Aiguillette de romsteak de veau
Sauce de poivre à la crème
Pommes carrées
Légumes du marché
* * *

Tiramisù

B5 – MENU 77.00

Mediterraner Brotsalat mit
Basilikum und Fetakäse
* * *

Gebratene Lachstranche
Safransauce
Schwenkkartoffeln
Pak Choi
* * *

Beerenkompott
Sauerrahm-Glace

Mediterranean bread salad with
Basil and feta cheese
* * *

Pan-fried salmon
Saffron sauce
Sautéed potatoes and pak choi
* * *

Berry compote
Sour cream ice cream

Salade méditerranéenne au pain
Basilique et feta
* * *

Tranche de saumon au safran
Pommes de terre sautées
Pak choi
* * *

Compote de baies rouges
Glace de crème fraîche

B6 – MENU 83.00

Rosa gebratener Thunfisch auf
Mango-Chili-Salat mit Sesam
* * *

Tranche vom Kalbsrücken
Tasmanische Bergpfeffersauce
Schwenkkartoffeln
Marktgemüse
* * *

Sauerrahmcrème mit Früchten

Slightly sautéed tuna
Mango-chilli salad with sesame
* * *

Veal loin steak
Tasmanian pepper sauce
Sautéed potatoes
Market vegetables
* * *

Mousse of sour cream with fruit

Tataki de thon
Salade au mango, chili et grains de
sésame
* * *

Steak de veau
Sauce au poivre de Tasmanie
Pommes de terre sautées
Légumes du marché
* * *

Mousse de crème fraîche
Fruits

Business Lunch

B7- MENU 85.00

Asiatischer Glasnudelsalat
Gebratene Crevetten
* * *

Tranchen vom Entrecôte double
Trüffeljus
Sauerrahm-Kartoffelstock
Marktgemüse
* * *

Gebackene Apfelküchlein
Vanillesauce

Salad of Asian cellophane noodles
Sautéed shrimps
* * *

Slices of entrecote double
Truffle jus
Mashed potatoes with sour cream
Market vegetables
* * *

Apple fritters
Vanille sauce

Salade de dangmyeon
Crevettes sautées
* * *

Tranches d'entrecôte double
Jus au truffes
Purée de pomme de terre
Légumes du marché
* * *

Beignets de pommes
Sauce à la vanille

CH – MENU 76.00

Vitalsalat mit gerösteten Kernen
* * *

Kalbsgeschnetzeltes Zürcher Art
Butter Rösti
* * *

Thurgauer Süssmostcrème mit
Caramel-Nüssen

Schweizer Menu / Swiss Menu / Menu Suisse

Vital salad with roasted seeds
* * *

Emince of veal Zurich style
Rösti
* * *

Cream of apple juice from
Thurgovia
Caramelized nuts

Salade vitale avec pépins rôtis
* * *

Emincé de veau zurichoise
Rösti
* * *

Crème au jus de pomme de
Thurgovie
Noix au caramel

BF – MENU 77.00

Bärlauchsuppe mit Croûtons
* * *

Roastbeef rosa gebraten
Sauce Béarnaise
Risotto, Spargelgemüse
* * *

Rhabarber-Strudel
Vanillesauce

Frühling Menu / Spring Menu / Menu Printemps

Bear's garlic soup with croutons
* * *

Roastbeef
Bearnaise sauce
Risotto and asparagus
* * *

Rhubarb strudel
Vanilla sauce

Soupe à l'ail des ours et croûtons
* * *

Roastbeef à l'anglaise
Sauce Béarnaise
Risotto, asperges
* * *

Strudel à la rhubarbe
Sauce à la vanille

BS – MENU 73.00

Vitalsalat mit Radieschen
gerösteten Pinienkernen
* * *

Gebratenes Zanderfilet
provençale
Gewürzreis
Staudensellerie
* * *

Beeren Tartelette

Sommer Menu / Summer Menu / Menu Été

Vital salad with radish
Roasted pine nuts
* * *

Filet of pike-perch Provence
style
Rice with spices
Celery
* * *

Tart of berries

Salade vitale avec radis
Pignons rôtis
* * *

Filet de sandre à la provençale
Riz épicé
Céleri
* * *

Tartelette aux fruits

Business Lunch

BH – MENU 83.00

Marronisuppe mit Sauerrahm

* * *

Muotathaler Kalbsfilet im
Kräutermantel und eigenem Jus
Schupfnudeln und Herbstgemüse

* * *

Zwetschgenkompott

Vanilleglacé

Herbst Menu / Autumn Menu / Menu Automne

Chestnut soup with sour cream

* * *

Veal fillet from the Muota Valley

With herb crust

Schupfnudeln and autumn

vegetables

* * *

Plum compote

Vanilla ice cream

Soupe de marrons et crème

fraîche

* * *

Filet de veau de la vallée du

Muota en croûte d'herbes

Schupfnudeln et légumes

d'automne

* * *

Compote de quetches

Glacé à la vanille

BW – MENU 76.00

Nüsslisalat mit Ei und Croûtons

* * *

Rindsfiletwürfel (IRL) „Stroganoff“

Spätzli

Peperoni

* * *

Schwarzwälder Kirschcrème

Winter Menu / Menu Hiver

Lamb's lettuce with egg and

croûtons

* * *

Irish beef fillet dices “Stroganoff”

Spätzli

Bell peppers

* * *

Cherry cream « Black Forest »

Salade de mâche à l'œuf et

croûtons

* * *

Filet de boeuf (Irl) “Stroganoff”

Spätzli

Piments

* * *

Crème aux cerises “Fôret Noir”