

## Der Chef empfiehlt

Tagessuppe

*Soup of the day*

9.50

Nüsslisalat mit Speck und Croûtons

*Lamb's lettuce with bacon and croûtons*

13.50

Caesar's Salad

18.50

mit Pouletbruststreifen/*with chicken breast*

27.50

Pulposalat mit blauen Kartoffeln und Artischocken

*Salad of octopus, blue potatoes and artichokes*

25.50

Amaranth, Frühlingsgemüse, Cranberries und Cashewnüsse

*Amarnath, spring vegetables, cranberries and cashewnuts*

25.50

Fisch-Knusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln

*Fried fish fillets with tatar sauce and boiled potatoes*

33.50

Wiener Schnitzel

*Pan fried veal schnitzel*

38.00

Cannolicchi mit Salsiccia siciliana

*Cannolicchi pasta with sausage sauce*

27.50

Kalbs-Hacktätschli mit Pilzrahmsauce, Kartoffelstock und Marktgemüse

*Veal meat loaf with creamy mushroomssauce, mashed potatoes and market vegetables*

28.50

Schweizer Zanderfilet mit Weissweinsauce

Salzkartoffeln und Lauchgemüse

*Sautéed fillet of Swiss pike perch with white wine sauce, boiled potatoes and leek*

39.00

Irische Rindsfiletwürfel Stroganoff mit Nudeln

*Irish beef fillet stroganoff with noodles*

48.00

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Bitte wenden!  
↪

## Snacks

Tomaten Bruschetta	3 Stk.	7.50
Schwarze und grüne Oliven <i>Black and green olives</i>		6.50
Guacamole & Tortilla Chips		8.50
Schweizer Bergkäse mit Honig und Nüssen <i>Swiss cheese with honey and nuts</i>	80gr.	12.00
Burgunder Schnecken mit Knoblauchbaguette <i>Escargots with garlic baguette</i>	6 Stk.	12.00

## Rüden Klassiker

Bruschetta Avocado  
Pochiertes Ei und San Daniele Rohschinken  
*Avocado bruschetta with poached egg and San Daniele raw ham*  
26.50

Kalte Platte  
mit Rohschinken, Yak Trockenfleisch, Yak Salami, Oliven und Käse  
*Plate with assorted cold meat, olives and cheese*  
28.50

Schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter  
*Smoked Scottish salmon with toast and butter*  
21.50 / 29.50

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter  
*Beef tatar, toast and butter*  
21.50 / 29.50

Alpkäse-Ravioli Salbeibutter  
*Alp cheese ravioli with sage butter*  
25.50

Zürich Geschnetzeltes mit knuspriger Butterösti  
*Sliced veal „Zurich Style“ with rösti-potatoes*  
39.00

Club Sandwich mit Pouletbrust, Speck und Pommes frites  
*with chicken breast, bacon and french fries*  
28.50

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch  
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

## *Desserts*

Eiskaffee „Rüden“

*Coffee, vanilla ice cream, whipped cream*

11.50

Hausgemachte Crèmeschnitte

*Slice of cream cake*

8.50

Schokoladenmousse mit Mangosaucen

*Chocolate mousse with mango sauce*

12.50

Zitronentarte, Milkschokolade und Erdbeeren

*Lemon cake, milk chocolate Plum compote with chestnut*

12.50

Marinierter Ananas mit Kokosnussrahm und Pistazien

*Marinated pineapple with coconut cream and pistache*

12.50

Tagesdessert im Glas

*Dessert in the glass*

5.00

## *Glace und Sorbets*

Kaffee, Vanille, Zimt, Mango, Avocado, Zitrone und Erdbeer

ragen Sie uns!

Kugel / scoop 5.00

Rahm / whipped cream 1.50

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt.

Informationen über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie gerne auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitenden

*Our employees will gladly provide you with information on allergens.*