

Vorspeisen und Snack's

Tomaten Bruschetta 3 Stk. 7.50

Schwarze und grüne Oliven. 6.50
Black and green olives

Guacamole & Tortilla Chips. 8.50

Schweizer Bergkäse mit Honig und Nüssen 80gr. 12.00
Swiss cheese with honey and nuts

Tagessuppe
Soup of the day
9.50

Caesar's Salad
18.50
mit Pouletbruststreifen/*with chicken breast*
27.50

Vitello tonnato
Cold veal roast with tuna sauce
21.50/28.50

Rindscarpaccio mit Haselnüssen, Limonenöl, Parmesan und frittiertem Rucola
Beef carpaccio with hazelnuts, lime oil, parmiggiano cheese and arugula
25.50

Büffel-Mozzarella mit marinierten Pfirsichen
Buffalo Mozzarella with marinated peach
25.50

Pulposalat mit blauen Kartoffeln und Saisonales Gemüse
Salad of octopus, blue potatoes and seasonal vegetables
25.50

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

Bitte wenden!
↩

Hauptgänge

Alpkäse-Ravioli Salbeibutter
Alp cheese ravioli with sage butter
25.50

Tagliolini mit Eierschwämmli und Kräuterrahmsauce
Thinny noodles with chanterelles and creamy herb sauce
26.50

Salsiccia siciliana mit Weissweinrisotto und Marktgemüse
Salsiccia siciliana with white wine risotto and market vegetables
27.50

Rindshamburger mit Cheddar-Käse «Rüden Style»
Beef Hamburger with cheddar cheese
28.50

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

Fisch-Knusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln
Fried fish fillets with tatar sauce and boiled potatoes
33.50

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
Pan fried veal schnitzel mit Potatoe-cucumber salad
38.00

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

Schweizer Zander mit Safransauce
Risone und Saisongemüse
Swiss pike perch with saffron sauce, risone pasta and seasonal vegetable
39.00

Muotathaler Kalbskotelett, Portweinjus, Steinpilz-Risotto und Marktgemüse
Veal chop from Muotathal, port wine sauce, Porcini mushroom risotto and market vegetables
54.00

Baby Back Spare Ribs 24 Stunden geschmort
Süsskartoffelwedges und Sommergemüse
Baby back ribs braised 24 hours
Sweet potatoes and summer vegetables
32.00

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

Bitte wenden!
→

Desserts

Eiskaffee „Rüden“

Coffee, vanilla ice cream, whipped cream

11.50

Hausgemachte Crèmeschnitte

Slice of cream cake

8.50

Coupe Romanoff

Vanilla ice cream with marinated strawberries and whipped cream

12.50

Fior di Latte, mit Amarenakirschen und Kirschwasser

Fior di Latte, with Amarena cherries and kirsch

12.50

Honig-Melone mit Joghurt und Himbeerespuma

Cantaloupe melon with yoghurt and raspberry foam

12.50

Tagesdessert im Glas

Dessert in the glass

5.00

Glace und Sorbets

Glace nach Tagesangebot

Fragen 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.