

Der Chef empfiehlt

Tagessuppe
Soup of the day
9.50

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

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

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

Vitello tonnato
Cold veal roast with tuna sauce
21.50/28.50

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

Fisch-Knusperli mit Tartarsauce und Salzkartoffeln
Fried fish fillets with tatar sauce and boiled potatoes
36.50

Wiener Schnitzel mit Kartoffel-Gurkensalat
Pan fried veal schnitzel with potato and cucumber salad
43.00

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

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

Schweizer Zander mit Safransauce
Risone und Saisongemüse
Swiss pike perch with saffron sauce, risone pasta and seasonal vegetable
42.00

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch
Alle Preise in CHF inkl. MwSt. *All rates in CHF and incl. IVA*

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.

Rüden Klassiker

Schottischer Rauchlachs mit Toast und Butter

Smoked Scottish salmon with toast and butter

23.50 / 32.50

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter

Beef tatar with toast and butter

23.50 / 32.50

Alpkäse-Ravioli Salbeibutter

Alp cheese ravioli with sage butter

28.50

Zürich Geschnetzeltes mit knuspriger Butterösti

Sliced veal „Zurich style“ with rösti-potatoes

44.00

Schweizer Zander mit Safransauce

Risone und Saisongemüse

Swiss pike perch with saffron sauce, risone pasta and seasonal vegetable

42.00

Muotathaler Kalbskotelett, Portweinjus, Steinpilz-Risotto und Marktgemüse

Veal chop from Muotathal, port wine sauce, Porcini mushroom risotto and market

vegetables

54.00

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

6.00

Falls nichts anders erwähnt, verwenden wir ausschliesslich Schweizer Fleisch

Alle Preise in CHF inkl. MwSt. *All rates in CHF and incl. IVA*