HAUS
ZUM
RÜDEN
ESSEN · TRINKEN · FEIERN

WILLKOMMEN IN EINEM GASTLICHEN HAUS

Das Haus zum Rüden steht seit dem 13. Jahrhundert an der Limmat.
Die Stadt Zürich errichtete 1348 das Erdgeschoss, eine offene Laubenhalle. Über dieser zimmerte eine Gesellschaft von Edelleuten eine Trinkstube. Beeindruckend an dieser Trinkstube ist die prächtige, elf Meter breite gewölbte Holzdecke mit den geschnitzten Balkenknöpfen, das heutige Restaurant Gotischer Saal.

Die Gesellschaft der Edelleute entwickelte sich zur Trinkstubengesellschaft der «Herren zum Rüden» und war Teil der «Gesellschaft zur Constaffel», welche in der «Zürcher Zunftrevolution» 1336 geschaffen worden war.

Seit 1866 hat die Gesellschaft, wie die alten Zünfte, keinerlei politische Funktionen mehr. Die Constaffel widmet sich heute der Pflege des Brauchtums, der Geselligkeit und ihrem Rüden, wo seit Jahrhunderten und heute so sehr wie jemals zuvor die Freundschaft in der Freiheit zuhause ist.
Willkommen!

Internet

Gerne stellen wir Ihnen eine kostenfreie Internetverbindung zur Verfügung. Bitte benutzen Sie das Netzwerk «Rüden Gast» oder den obigen QR-Code.

Kinder

Auch Kinder sollen die Vielfalt der Rüden-Küche kennen lernen und nach Lust und Laune zum Pauschalpreis von CHF 15.- wählen können. Gerne bereiten wir ausgewählte Gerichte unserer Karte als Kinderportion zu. Bis 9 Jahre und in Begleitung von Erwachsenen. Getränke sind nicht inbegriffen.

Am Tisch

Unser Olio extra vergine di oliva – à ma chère dal Poggio di Zora stammt aus der Toskana
Unser Brot stammt aus der Schweiz.

Aus der Küche

Fleisch & Fisch haben, wenn nicht anders erwähnt, folgende Herkunft:
Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz | Foie Gras: Frankreich (Stopfmast) | Ente: Ungarn
Skrei: Norwegen | Lachsforelle: Schweiz
Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

Alle Preise sind in CHF angegeben und inklusive Mehrwertsteuer.

VORSPEISEN STARTERS

KALBSTATAR | 38 / 48
mit weissem Alba-Trüffel, Eigelbcrème und Brioche

TARTARE OF VEAL
with white Alba truffle, egg yolk cream and brioche

ESSENZ VOM STEINPILZ | 16
mit Wildkräuterflädli

ESSENCE OF BOLETUS MUSHROOMS
with slices of wild herb pancakes

NÜSSLISALAT | 19
mit Portweinvinaigrette, Speck und Ei

LAMB'S LETTUCE
with Port wine vinaigrette, bacon and eggs

SUPPENTOPF | 13
Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY
What mother nature brings us

VORSPEISEN STARTERS

TRILOGIE VON DER FOIE GRAS | 36 / 48
- als Terrine, gebraten und Praline mit Cassis-Gelee, Nougat und kandierte Orange

FOIE GRAS SERVED THREE WAYS
- as terrine, seared cut and praline with black currant, nougat and candied oranges

TRÜFFEL-TAGLIERINI | 39 / 69
mit Onsen-Eigelb und weissem Alba-Trüffel

TRUFFLE TAGLIERINI
with Onsen egg yolk and white Alba truffle

BUNTES RANDEN-CARPACCIO | 22
mit karamellisiertem «Le Petit Chevrier» Ziegenkäse, eingelegten Schalotten und Himbeer-Balsamico

COLORFUL BEETROOT CARPACCIO
with caramelized “Le Petit Chevrier” goat cheese, marinated shallots and raspberry balsamico

BÜRKLI-SALAT | 15
Was auf dem Bürkliplatz-Markt Saison hat

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD
Seasonal salad from the market

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

«PRIME» KALBSFILET | 72
mit Jus de veau réduit und Trüffel-Taglierini

FILLET OF SWISS PRIME VEAL
with jus de veau and truffled taglierini

«ROSSINI» FILET VOM IRISH FOYLE RIND | 69
mit Sauce Périgourdine, Entenleber, Selleriepüree,
Tenderstem Brokkoli und Kartoffel-Mille-feuille

«ROSSINI» FILLET OF IRISH FOYLE BEEF
with truffle sauce, duck foie gras, celery puree,
Tenderstem broccoli and Napoleon potatoes

BARBARIE-ENTENBRUST | 48
mit Goji-Beerenjus, Shiitake-Pilzen, Kürbispüree
und Pommes Dauphine

BREAST OF BARBARY DUCK
with goji berry sauce, shiitake mushrooms, pumpkin puree
and Dauphine potatoes

KALBSHAXE | 42
mit Karamellbierjus, Bayrischkraut und Bratkartoffeln

VEAL SHANK
with caramelized beer jus, Bavarian cabbage and roasted potatoes

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 43
Waldpilzragout mit Rösti

VEGAN SLICED ZURICH STYLE
Ragout of forest mushrooms with Roesti

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

«ZÜRI-ROYAL» | 72
Unser Zürigschnätzlets mit weissem Alba-Trüffel und Taglierini

«ROYALE» SLICED SWISS VEAL
Our sliced veal Zurich style with white Alba truffle and Taglierini

UNSER ZÜRIGSCHNÄTZLETS | Portion 49
mit Taglierini oder Rösti | à discrétion 76

SLICED SWISS VEAL ZURICH STYLE
with creamy mushroom sauce and Taglierini pasta or Roesti

SKREI | 48
Filet vom Winterkabeljau mit Hummer-Bisque,
geschmortem Lauch und Pommes Macaire

SKREI
Fillet of winter cod with lobster bisque,
braised leek and pommes Macaire

LACHSFORELLENFILET | 46
mit Safran-Beurre-blanc, Kenyabohnen,
getrockneten Cherry-Tomaten und Venere Risotto

FILLET OF SALMON TROUT
with saffron beurre blanc, French beans, dried cherry tomatoes
and Venere risotto

KÜRBISRISOTTO | 38
mit Zitrone, Chili, Federkohl, Thymian und Haselnuss

RISOTTO OF PUMPKIN
with lemon, chilli, kale, thyme and hazelnuts

DESSERT

«CHRISTBAUM-KUGEL» | 18
Lebkuchen-Cheesecake mit Glühweingelee
und Glace von der gebrannten Mandel

«CHRISTMAS TREE BALL»
Gingerbread cheesecake with mulled wine gel
and ice-cream of roasted almonds

MOUSSE AU CHOCOLAT | 16
von der Esmeralda Schokolade mit Mango-Chili-Kompott

CHOCOLATE MOUSSE
of Esmeralda chocolate with mango chili compote

LAUWARMER APFELSTRUDEL | 14
mit Vanillesauce

LUKEWARM APPLE STRUDEL
with vanilla sauce

ZWETSCHGENRÖSTER | 15
mit Haselnusskrokant und Zimtblüten-Hafermilch-Sorbet

ROASTED PLUMS
with hazelnut crisp and cinnamon flower oat sherbet

DESSERTVARIATION (für 2 Personen) | 38
Eine Reise durch die Rüden-Pâtisserie

DESSERT VARIATION (for 2 people)
mixed sweet delights

DESSERT

AFFOGATO | 12
im Espresso ertrunkenes Vanilleglace
mit einem Schuss Amaretto

AFFOGATO
Vanilla ice-cream with espresso
with a shot of Amaretto

EISKAFFEE «RÜDEN-STYLE» | 15
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm

ICED COFFEE
Frapped coffee with whipped cream

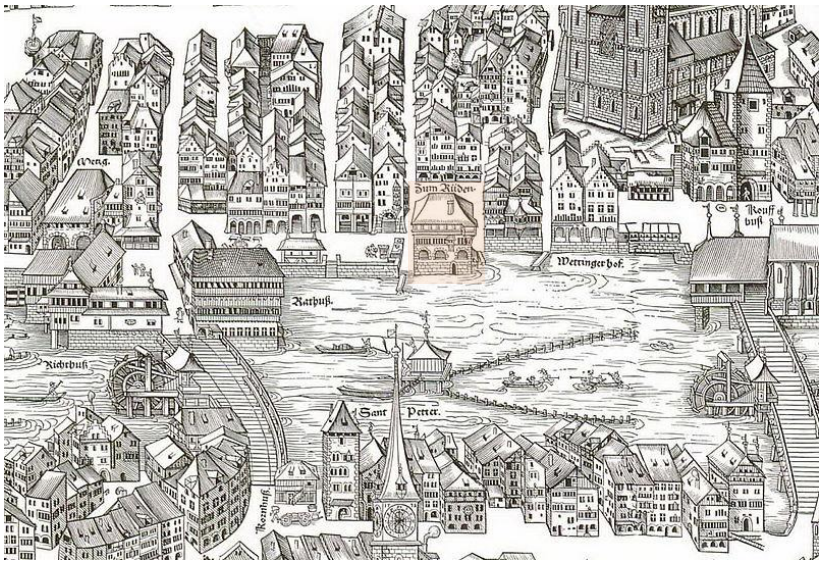
HAUSGEMACHTE GLACE & SORBET | KUGEL 6

Vanille, Schokolade, Mocca, gebrannte Mandel
Vanilla, chocolate, coffee, roasted almonds ice-cream

Zitrone, Erdbeere, Zimtblüte-Hafermilch,
Kirsche-Thymian-Sorbet
Lemon, strawberry, cherry thyme,
cinnamon oat sherbet

KÄSETELLER Cheese plate | 21

Tomme Vaudoise, Tête de Moine, Sternenberger
Bergkäse, Gruyère, Parmesan und Jersey Blue
mit Tessiner Feigensenf und Früchtebrot



Die Reichsstadt Zürich auf einem Holzschnitt von Jos Murer 1576. Die Originalüberschrift lautet «Der uralten wyt bekannten Stadt Zürich gestalt und gelägenheit, wie sy zu dieser zyt im wäsen ufgerissen und in grunt gelegt durch Josen Murer und durch Christoffel Froschauer zu Eeren dem Vaterland getruckt, im 1576. Jar»

View of the city of Zürich on a xylography by Josua Murer, 1576. The original headline can be roughly translated into "The ancient widely known city Zürich's design and positioning, as its essence/character is projected and built at this time by Josen Murer, and printed by Christoffel Froschauer in 1576 in honour of the fatherland."