



BANKETT MENUS WINTER 2024/2025



HAUS ZUM RÜDEN

Limmatquai 42 8001 Zürich +41 44 261 95 66 info@hauszumrueden.ch hauszumrueden.ch



BUSINESS LUNCH PACKAGE I

2-Gang Lunchmenu mit Friandises
nach Wahl des Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

2 course lunch menu with Friandises
at our chef's choice
incl. water and coffee

59

inkl. 2dl Wein nach Empfehlung des Hauses
incl. 2dl wine at the choice of the house

79

BUSINESS LUNCH PACKAGE II

3-Gang Lunchmenu
nach Wahl des Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

3 course lunch menu
at our chef's choice
incl. water and coffee

72

inkl. 2dl Wein nach Empfehlung des Hauses
incl. 2dl wine at the choice of the house

92





MENU I

Gemischter Marktsalat
mit Zunftdressing

Mixed seasonal salad
with house dressing

Maispoularde
mit Sherry-Jus, Wurzelgemüse
und Randenrisotto

Corn-fed chicken
with Sherry sauce, root vegetables
and beetroot risotto

Schwarzwälder Crèmeschitte
mit Kirschkompott

Black Forest cream tart
with cherry compote

68

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

84





MENU II

Apfel-Selleriecremesuppe
mit Bündner Trockenfleisch

Cream soup of apple and celery
with Grison dried meat

Filet vom Saibling
mit Salbei-Velouté, geschmortem Lauch
und Gnocchi

Fillet of char
with sage velouté, braised leeks,
and gnocchi

Baileys-Parfait
mit Haselnuss-Salzkaramell und Schokoladenküchlein

Parfait of Baileys
with salted hazelnut caramel and chocolate cake

76

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

89





MENU III

Mit Turicum Gin infused Lachstatar
vom schottischen Lachs

With Turicum gin infused salmon tartar
Scottish salmon

Roastbeef vom irischen «Foyle» Rind
mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und Pommes Lyonnaise

Roast beef of Irish «Foyle» beef
with Sauce Béarnaise, oven baked vegetables and Pommes Lyonnaise

Mousse au Chocolat
mit Haselnusscrumble und Cassis

Chocolate mousse
with hazelnut crumble and black currant

88

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

99





MENU IV

Karamellierter Ziegenkäse
mit Randencrème und Frisee Salat

Caramelized goat cheese
with beetroot cream and endive salad

Rosa gebratene Kalbshuft in der Kräuterkruste
mit Jus de Veau, Rüepli, Petersilienwurzel und Taglierini

Medium roasted rump of veal coated in herbs
with veal jus, carrots, parsley root and taglierini pasta

Tonkabohnen-Panna cotta
mit Zwetschgenkompott

Tonka bean Panna cotta
with plum compote

84

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

99





MENU V

Hausgeräucherter Stör
mit Kaviar und Apfel

Home smoked sturgeon
with caviar and apple

Essenz vom Steinpilz
mit Kräuterflädli

Essence of boletus mushrooms
with sliced herb Célestine

Geschmorte Kalbskopfbäggli
mit Trüffel-Selleriepuree, Rosenkohl
und Schupfnudeln

Braised cheeks of veal
with truffled celery puree,
Brussels sprouts and «schupfnudeln»

Kaiserschmarrn
mit Vanilleglace

Kaiserschmarrn
with vanilla ice-cream

108

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

120



HAUS ZUM RÜDEN

Limmatquai 42 8001 Zürich +41 44 261 95 66 info@hauszumrueden.ch hauszumrueden.ch



MENU VI

Geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland, Baumnüssen und Nüsslisalat

Smoked duck breast
with Cumberland sauce, walnuts and lamb's lettuce

Getrübefelte Blumenkohlcrèmesuppe
mit Croûtons

Truffled cream soup of cauliflower
with croutons

Rosa gebratenes Filet vom Irish «Foyle» Rind
mit Sauce Périgourdine, Pastinakencreme, grünen Bohnen
und Pommes Noisette

Medium roasted fillet of Irish «Foyle» beef
with truffle sauce, parsnip cream, green beans
and potatoes noisettes

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Lukewarm apple strudel
with vanilla sauce

118

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

132



HAUS ZUM RÜDEN

Limmatquai 42 8001 Zürich +41 44 261 95 66 info@hauszumrueden.ch hauszumrueden.ch



GALAMENU

BIS MAX. 30 PERSONEN

Zweierlei von der Foie Gras
- als Terrine und Praline mit weisser Schokolade, Cassis und Brioche

Foie Gras served two ways
- as terrine and praline with white chocolate, cassis and brioche

Champagner-Crèmesuppe
mit Mandarinschaum

Champagne cream soup
with mandarin foam

Jakobsmuscheln
mit Hummerbisque, konfierten Zitronen und Fenchel

Scallops
with lobster bisque, confit lemon and fennel

Rindsfilet «Wellington»
mit Trüffeljus und braisierter Babykarotte

Beef fillet «Wellington»
with truffle sauce and braised baby carrots

Orangentörtchen
mit Schokolade und Zimt-Nelkenglace

Orange cake
with chocolate and cinnamon clove ice-creamt

155



HAUS ZUM RÜDEN

Limmatquai 42 8001 Zürich +41 44 261 95 66 info@hauszumrueden.ch hauszumrueden.ch



ZUNFT MENU

Nüssli Salat
mit Speck und Croûtons

Lamb's lettuce
with bacon and croutons

Zürigschnätzlets von der Kalbshuft
mit Zürcher Marktgemüse und Rösti

Sliced Swiss veal Zurich style
with Zurich market vegetables and roesti

Züri-Tiramisu
mit Vermicelles und Amarena Kirschen

Tiramisu Zurich Style
with sweet chestnut puree and Amarena cherries

82

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

97



HAUS ZUM RÜDEN

Limmatquai 42 8001 Zürich +41 44 261 95 66 info@hauszumrueden.ch hauszumrueden.ch



VEGAN-VEGI MENU

Kohlrabi-Thymian-Crèmesuppe
Vegan

Creamsoup of cabbage turnip and thyme
Vegan

oder / or

Marktsalat
mit Hausdressing

Market salad
with house dressing

Veganes Zürigschnätzlets
mit Herbstgemüse und Rösti

Vegan sliced Zurich style
with autumn vegetables and roesti

Zwetschgenröster
mit Marroni-Brittle und Hafereis

Roasted plums
with sweet chestnut brittle and oat ice-cream

oder / or

Dessert gemäss Ihrer regulären Menüauswahl (für Vegetarier geeignet)

Dessert of your regular menu choice (suitable for vegetarians)

79



HAUS ZUM RÜDEN

Limmatquai 42 8001 Zürich +41 44 261 95 66 info@hauszumrueden.ch hauszumrueden.ch