



BANKETT MENUS SPRING 2026



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 unseres 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 Wahl des Hauses
Incl. 2 dl wine at the choice of the house

79

BUSINESS LUNCH PACKAGE II

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

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

72

Inkl 2dl Wein nach Wahl des Hauses
Incl. 2 dl wine at the choice of the house

92



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU I

Gemischter Frühlingsalat
mit Zunftdressing

Mixed spring salad
with house dressing

Maispoularde
mit Marsalajus, Rüebl, Radieschen, Petersilienwurzel
und Bärlauch-Risotto

Corn-fed chicken
with Marsala sauce, carrots, radish, parsley root
and wild garlic risotto

Cheesecake
mit Mango-Passions Frucht Coulis

Cheesecake
with mango passion fruit coulis

67

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

81



HAUS ZUM RÜDEN

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

MENU II

Rindscarpaccio
mit Sauce Cipriani, Sprinz
und Rucola

Beef carpaccio
with Cipriani sauce, Sprinz cheese
and garden rocket

Filet vom Zander
mit Sauerampfer-Velouté, Nussbutter-Artischocken,
Randenrisotto und Meerrettich

Fillet of pike perch
with sorrel velouté, nut butter artichokes,
beetroot risotto and horseradish

Blaumohn-Küchlein
mit Sauerrahmglacé

Poppy cake
with sour cream ice-cream

76

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

89



MENU III

Weisse Spargelcrèmesuppe

Cream soup of white asparagus

Roastbeef vom Irish Foyle Rind
mit Sauce Béarnaise, grilliertem grünem Spargel
und Bratkartoffeln

Roast of Irish Foyle beef
with Bearnaise sauce,
grilled green asparagus and roasted potatoes

Vanille-Panna Cotta
mit Rhabarberkompott und Himbeere

Vanilla panna cotta
with rhubarb compote and strawberry

86

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

99



MENU IV

Bunter Randensalat
mit Himbeeren, Meerrettich-Frischkäsecrème
und Wildkräuter

Colourful beetroot salad
with raspberries, horseradish cream cheese
and wild herbs

Rosa gebratener Hohrücken vom Kalb im Frühlingskräutermantel
mit Morchelrahmsauce, gemischte Spargeln
und Taglierini

Medium roasted rib eye of veal coated in spring herbs
with morel cream sauce, mixed asparagus
and taglierini pasta

Weisse Schokoladenmousse
mit Frühsommer-Erdbeere, Thai Basilikumglacé
und Malto Crumble

White chocolate cream
with strawberries, Thai basil ice-cream
and Malto crumble

90

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

105



MENU V

Hausgeräucherter Saibling
mit marinierter Gurke, Crème Fraîche, Kräutersalat
und Schnittlauch-Vinaigrette

Home smoked Swiss char
With marinated cucumber, Crème Fraîche, herbal salad
and chive vinaigrette

Riesling-Cremèsuppe
mit Croûtons

Cream soup of Riesling wine
with croutons

Rosa gebratenes Filet vom Irish Foyle Rind
mit Bärlauch-Hollandaise, weissem Spargel
und Pommes Lyonnaise

Medium roasted Irish Foyle beef fillet
with wild garlic hollandaise sauce,
white asparagus and pommes lyonnaise

«Esmeraldas Kakaobohne»
Mousse au Chocolat mit Mango und Chili

Chocolate mousse
with mango and chilli

118

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

134



MENU VI

Lachstatar
mit Limettengelee

Salmon tartar
infused with lime gel

Spargel-Bärlauchrisotto

Risotto
with asparagus and wild garlic

Filet vom Kalb
mit Sauce Foyot, weissem Spargel
und Pommes Château

Fillet of veal
with Foyot sauce, white asparagus
and Pommes Château

Mille-feuille
mit Vanillecrème und Erdbeere

Mille-feuille
with vanilla cream and strawberries

125

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

139



ZUNFT MENU

Rindsbouillon
mit Flädli

Bouillon of beef
with strips of pancake

Hackbraten vom Kalb nach Rügen Art
mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse und Kartoffel-Lauch-Stock

Meatloaf of veal Rügen style
with mushroom cream sauce, market vegetables
and mashed potatoes and leek

Lemon-Tart
mit Meringue

Lemon tarte
with meringue

74

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

84



SECHSELÄUTEN MENU

Grillierter grüner Spargel
mit Ziegenkäse-Honigcrème, Erdbeeren und Estragon

Grilled green asparagus
with goat cheese honey cream, strawberries and tarragon

Zürigschnätzlets
mit Frühlingsgemüse
und Rösti

Sliced Swiss veal Zurich style
with spring vegetables
and Roesti

Marinierte Beeren
mit Vanilleglacé und Meringue

Marinated berries
with vanilla ice-cream and meringue

85

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

99



VEGI/VEGAN MENU

Gemischter Frühlingsalat
mit Zunftdressing

Mixed spring salad
with house dressing

oder/or

Vegane Kresseschaumsuppe
mit geräuchertem Tofu

Cream soup of cress
with smoked tofu

Veganes Zürigschnätzlets
mit Frühlingsgemüse
und Rösti

Vegan "Zurich style"
with spring vegetables and potato roesti

oder/or

Weisser Spargel

mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln

White asparagus
with Hollandaise sauce and boiled potatoes

Veganes thailändisches Kokossorbet
mit karamellisierter Banane und Mango

Vegan Thai coconut sherbet
with caramelized banana and mango

84

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

96

