



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

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

Aus der Küche

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft:
Kalb: Schweiz, Italien | Rind: Schweiz, Rindsfilet & Entrecote: Irland | Reh: Neuseeland
Foie Gras: Frankreich | Wildschwein: Österreich | Zander: Europa
Wolfsbarsch: Europa | Saibling: Island
Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderern und/oder Antibiotika erzeugt worden sein. Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

Alle Preise sind in CHF angegeben und inklusive Mehrwertsteuer.



VORSPEISEN STARTERS

FOIE GRAS TRILOGIE | 38 / 49

– als Terrine, gebraten und Praline mit Cassis und Haselnuss-Salzkaramell

FOIE GRAS SERVED THREE WAYS

– as terrine, seared cut and praline with blackcurrant and salted hazelnut caramel

HIRSCH-CARPACCIO | 24

mit Sauce Cipriani, Wildkräutersalat, Preiselbeere, Grana Padano und Pastinaken-Chip

VENISON CARPACCIO

with Cipriani sauce, wild herb salad, cranberries, Grana Padano cheese and parsnip chip

RÜDEN TRIFOLATI | 26

Gebratene Waldpilze mit Brioche Toast

TRIFOLATI RÜDEN STYLE

Roasted forest mushrooms with brioche toast

KARAMELLISIERTER ZIEGENKÄSE | 19

mit Kürbis-Ingwermousse, Belugalinsen, Pekannuss und Süssmost-Vinaigrette

CARAMELIZED GOAT CHEESE

with pumpkin ginger mousse, beluga lentils, pecan nuts and cider vinaigrette

BÜRKLI-SALAT | 15

Was auf dem Bürkliplatz Markt Saison hat

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD

Seasonal salad from the market



VORSPEISEN STARTERS

RÜDEN BEEFSTEAK TATAR | 29 / 39
mit Eigelbcrème und geröstetem Hausbrot
mit Cognac verfeinert | +6

RÜDEN BEEFSTEAK TARTAR
with egg yolk cream and roasted bread
finished with Cognac | +6

NÜSSLISALAT «WAIDMANNSSHEIL» | 17
mit Speck, Ei und Portweindressing

LAMB'S LETTUCE «GOOD HUNTING»
with bacon, egg and port wine dressing

HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING | 26
mit Randencarpaccio und Apfel-Wasabi-Tatar

HOME-SMOKED CHAR
with carpaccio of beetroot and apple wasabi tatar

ESSENZ VOM STEINPILZ | 16
mit Wildkräuterflädli

ESSENCE OF BOLETUS MUSHROOMS
with slices of wild herb pancakes

SUPPENTOPF | 14
Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY
What mother nature brings us



HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

WILDSCHWEIN-PFEFFER | 42
mit Speck, Rotkraut, Marroni, Rosenkohl
und Haselnuss-Spätzli

WILD BOAR CASSEROLE
with bacon, red cabbage, sweet chestnut, Brussel sprouts
and hazelnut spaetzle

CHOUCROUTE AU LOUP DE MER | 48
mit Speck-Beurre Blanc, Champagner-Sauerkraut,
Baby-Karotten und Safran-Pommes nature

SEA BASS STEAMED IN CHAMPAGNE SAUERKRAUT
with bacon beurre blanc, baby carrots and saffron boiled potatoes

GEBRATENER ZANDER | 46
mit Wasabi Velouté, gebratenem Lauch und Randenrisotto

SEARED PIKE PERCH
with wasabi sauce, roasted leek and beet root risotto

WALDPILZ-RISOTTO | 38
mit Kräuter-Mascarpone und Karottencrème

FOREST MUSHROOM RISOTTO
with herbal mascarpone and carrot cream

«DIE ERFOLGLOSE JAGD» | 34
Rotkohl, Rosenkohl, Wurzelgemüse, Waldpilze,
karamellierte Marroni und Spätzle

«THE FAILED HUNT»
Red cabbage, Brussels sprouts, root vegetables, forest mushrooms,
caramelized chestnuts and spaetzle



RÜDEN KLASSIKER RÜDEN CLASSICS

REHRÜCKEN «CONSTAFFEL» | 56
mit Brombeerjus, Pastinakencrème, grilliertem Kürbis
und Pommes Macaire

SADDLE OF VENISON (as of 1 person)
with sauce of black berry, parsnip cream, grilled pumpkin
and Macaire potatoes

«ROSSINI» FILET VOM IRISH FOYLE RIND | 72
mit Trüffeljus, Entenleber, sautierten Steinpilzen, Schalotten,
Selleriepüree und Kartoffel Mille-Feuille

«ROSSINI» FILLET OF IRISH FOYLE BEEF
with truffle sauce, foie gras, sauteed boletus, shallots,
celeriac purée and mille feuille of potatoes

ZÜRIGSCHNÄTZLETS «FORESTIÈRE» | 56
mit Steinpilzen und Taglierini oder Rösti

SLICED SWISS VEAL ZURICH STYLE – PATRON
with boletus mushroom cream sauce and Taglierini or Roesti

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

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 43
Waldpilzragout mit Rösti

VEGAN SLICED ZURICH STYLE
Ragout of forest mushrooms with Roesti



DESSERT

«THE PUMPKIN FAKE» | 18
Kürbis-Törtchen mit Kardamom-Kokosglacé

«THE PUMPKIN FAKE»
Pumpkin cake with cardamom coconut ice-cream

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE | 16
mit Apfelsorbet

CRÈME BRÛLÉE CHEESECAKE
with apple sherbet

«WALDLICHTUNG» | 18
Vermicelles, Vanillecrème, Schokoladekuchen
und Kirsch-Thymiansorbet

«WOODLAND»
Chocolate cake with sweet chestnut puree
and cherry thyme sherbet

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

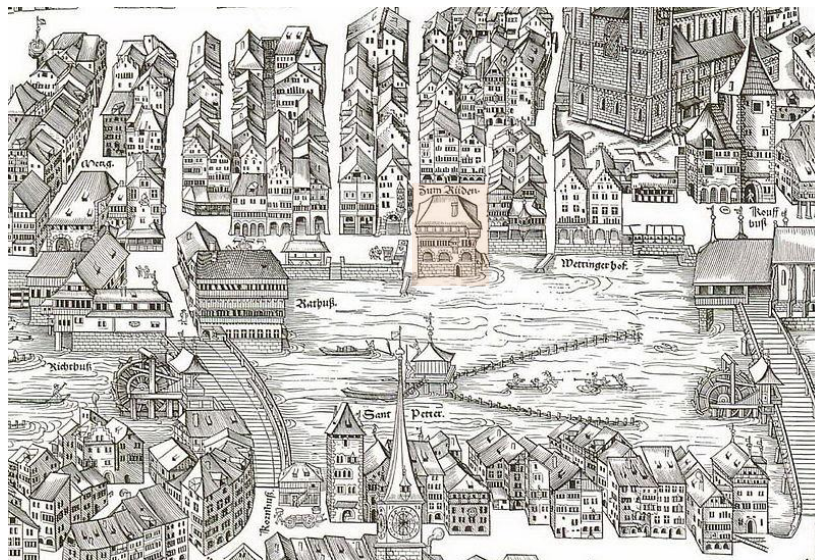
HAUSGEMACHTE GLACÉ & -SORBET | KUGEL 6

Vanille, Schokolade, Mocca, Kardamom-Kokos Glace
Vanilla, chocolate, coffee, cardamom coco ice-cream

Zitrone, Erdbeere, Apfel, Zimtblüte-Hafermilch,
Kirsche-Thymian Sorbet
Lemon, strawberry, apple, cherry time, 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 lautetet «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 build at this time by Josen Murer, and printed by Christoffel Froschauer in 1576 in honour of the fatherland."