

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. Willkomm



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. 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
Unser Brot stammt aus der Schweiz.

Aus der Küche

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft:

Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz, Rindsfilet: Irland | Wachtel: Frankreich

Foie Gras: Frankreich | Lamm: Irland | Seeteufel: Nordsee

Saibling: Europa | Perlhuhn: Frankreich

Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein. Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.

SPARGELZEIT ASPARAGUS SEASON

SPARGELCRÈMESUPPE | 16
vom weissen Spargel

CREAM SOUP OF ASPARAGUS
white asparagus

SPARGELSALAT | 22
mit pochierem Ei, Portulak und Kräutervinaigrette

ASPARAGUS SALAD
with poached egg, purslane salad and herb vinaigrette

KALBSPAILLARD | 49
mit überbackenen weissen Spargeln «Milanese»

ESCALOPE OF VEAL
with white asparagus gratinated with parmigiano

FILET VOM KALB | 72
mit Sauce Hollandaise, weissem Spargel im Kräuterflädli
und Pommes Château

FILET OF VEAL
with Hollandaise sauce, white asparagus coated in herb pancakes
and chateau potatoes

BADISCHER SPARGEL | 29 / 46
mit Sauce Hollandaise

WHITE ASPARAGUS
with Hollandaise sauce

Als Beilage geräucherter Lachs | 18
Side of smoked salmon

Als Beilage Bündner Rohschinken | 14
Side of grisons raw ham

VORSPEISEN STARTERS

GRILLIERTE GRÜNE SPARGELN | 24
mit Crème vom «Le Petit Chevrier» Ziegenkäse,
Honig, Erdbeeren, Estragon und Buchweizen

GRILLED GREEN ASPARAGUS
with «Le Petit Chevrier» goat cream cheese,
strawberries, honey, tarragon and buckwheat

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

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

«RÜDEN-GIN» INFUSED LACHSTATAR | 27 / 37
Norwegischer Lachs mit geröstetem Hausbrot

RÜDEN-GIN INFUSED SALMON TARTAR
Norwegian salmon with roasted bread

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

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD
Seasonal salad from the market

VORSPEISEN STARTERS

FOIE GRAS | 38 / 49

als Trilogie – Terrine, gebraten und Praline von der Pistazie
mit Rhabarber-Chutney und Brioche

FOIE GRAS SERVED THREE WAYS

- as terrine, seared cut and praline with pistachio,
with rhubarb chutney and brioche

WACHTELBRUST | 26

mit lauwarmen Morcheln, Riesling-Mousse und Bärlauch

BREAST OF QUAIL

with lukewarm morels, Riesling mousse and wild garlic

ESSENZ VON DER TOMATE | 16

mit Kräuterflädli

CLEAR TOMATO SOUP

with herbal celestine

SUPPENTOPF | 14

Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY

What mother nature brings us

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

UNSER ZÜRIGSCHNÄTZLETS | à discrétion 72
mit Taglierini oder Rösti | Portion 49

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

KARREE VOM SCHWEIZER WEIDE-LAMM | 52
im Frühlingskräutermantel
mit Barolo-Jus, provenzalischem Gemüse und Polenta

RACK OF SWISS GRASS-FED LAMB
coated in spring herbs
with Barolo wine sauce, Provençal vegetables and polenta

OSSOBUCO | 49
mit Gremolata und Safran-Fregola Sarda

OSSO BUCO MILANESE
with gremolata and saffron fregola sarda

SAIBLING FILET | 44
mit Beurre blanc, Frühlingsgemüse, Cherrytomaten
und Erbsenrisotto

CHAR FILLET
with Beurre blanc, spring vegetables, cherry tomatoes
and pea risotto

MEDAILLON VOM SEETEUFEL | 54
mit Sauerampfer-Velouté, Artischocken, Randen-Kartoffelstampf
und Meerrettich

MEDALLION OF MONKFISH
with sorrel velouté, artichokes, mashed beetroot and potatoes
and horseradish

HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

«BEEF TENDERLOIN» | 72

Filet vom Irish Foyle Rind mit Sauce Salmoriglio,
grillierte grüne Spargeln und Kartoffel Mille-Feuille

«BEEF TENDERLOIN»

Filet of Irish Foyle beef with herbal sauce "Salmoriglio"
grilled green asparagus and mille-feuille of potatoes

MIT MORCHEL GEFÜLLTE PERLUHNBRUST | 48

mit Marsalajus, junge Karotten und Pommes Dauphine

BREAST OF GUINEA FOWL FILLED WITH MORELS

with Marsala sauce, young carrots and Dauphine potatoes

BÄRLAUCH-RISOTTO | 41

mit grünem & weissem Spargel und Belper Knolle

RISOTTO OF WILD GARLIC

with green & white asparagus and Belper Knolle cheese

FRÜHLINGSTAGLIARINI | 39

mit Salbeibutter, Erbsen, Morcheln und Parmesan

SPRING TAGLIARINI

with sage butter, peas, morels and parmigiano cheese

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 43

Waldpilzragout mit Rösti

VEGAN SLICED ZURICH STYLE

Ragout of forest mushrooms with Roesti

DESSERT

ERDBEER UND RHABARBER | 18
mit Cheesecakecrème, Mandelcrumble und Zitronen-Joghurtglace

STRAWBERRIES AND RHUBARB
with vanilla cheesecake cream, almond crumbles
and lemon yogurt ice-cream

SCHOKOLADEN-MINZ TÖRTCHEN | 16
mit Erdbeersorbet

CHOCOLATE MINT TARTLETTE
with strawberry sherbet

MOCCA MILLE FEUILLE | 17
mit Cognac-Karamellsauce und Schokoladenglacé

MOCCA MILLE FEUILLE
with Cognac caramel sauce and chocolate ice-cream

THAI-KOKOSNUSS SORBET | 18
mit karamellisierter Banane und Mango-Chili Kompott

THAI COCONUT SHERBET
with caramelized banana and mango chilli compote

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

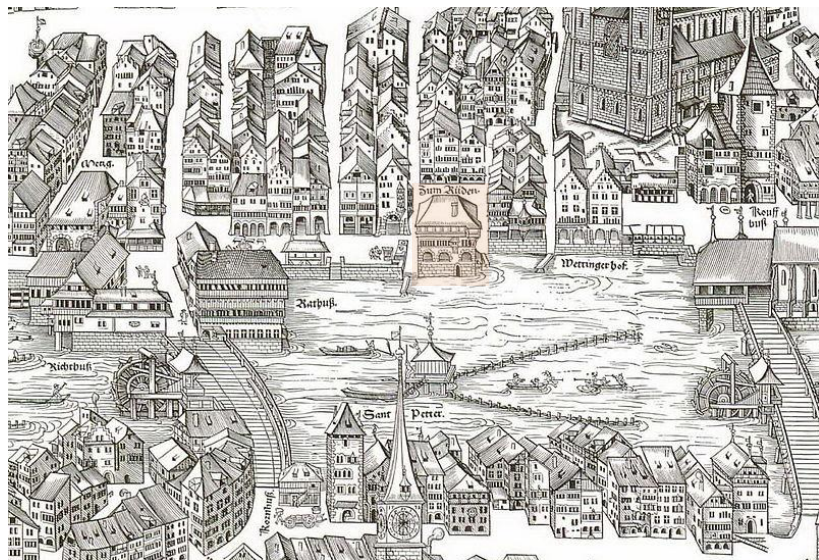
HAUSGEMACHTE GLACÉ & -SORBET | KUGEL 6

Vanille, Schokolade, Mocca, Zitrone-Joghurt
Vanilla, chocolate, coffee, lemon yogurt

Zitrone, Erdbeer, Rhabarber-Himbeer, Thai-Kokosnuss
lemon, strawberry, rhubarb raspberry, Thai coconut

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 build at this time by Josen Murer, and printed by Christoffel Froschauer in 1576 in honour of the fatherland."