



BANQUET MENUS HERBST/AUTUMN 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 des Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

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

62

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

82

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

74

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

94



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU I

Gemischter Marktsalat
mit Zunftdressing

Mixed seasonal salad
with house dressing

Maispoularde
mit Marsalajus, sautierte Waldpilze
und Kräuterrisotto

Corn-fed chicken
with Marsala sauce, sauteed forest mushrooms
and herb risotto

Heisse Kirschen
mit Vanilleglacé

Hot cherry
with vanilla ice-cream

70

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

85



HAUS ZUM RÛDEN

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



MENU II

Maroni-Portwein-Crèmesuppe
mit Vanilleschaum

Cream soup of portwine and chestnuts
with vanilla foam

Filet vom Zander
mit Safran-Beurre Blanc, wildem Broccoli,
Kürbispüree und Gnocchi

Fillet of pike perch
with saffron Beurre Blanc sauce,
wild broccoli, pumpkin puree and gnocchi

Mousse au Chocolat
mit Portweinbirne und Pekannuss

Chocolate mousse
with port wine pear and pecan nut

78

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

90



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU III

Grillierter Kürbis
mit karamellisiertem Ziegenkäse und Haselnuss-Vinaigrette

Grilled pumpkin
with caramelized goat cheese and hazelnut vinaigrette

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

Roast beef of Irish «Foyle» beef
with Béarnaise sauce, oven baked vegetables and Lyonnaise potatoes

Schokoladen Mille-Feuille
mit Haselnuss-Brittle und Baileysglace

Chocolate mille feuille
with hazelnut brittle and baileys ice-cream

86

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

99



HAUS ZUM RÛDEN

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



MENU IV

Nüsslisalat «Waidmannsheil»
mit sautierten Waldpilzen und Croûtons

Lamb's lettuce salad «good hunting»
with sautéed forest mushrooms and croutons

Rosa gebratene Kalbshuft
mit Cognac-Pfefferrahmsauce, Rüebli,
Petersilienwurzel und Spätzli

Medium roasted rump of veal
with Cognac pepper cream sauce, carrots,
parsley root and «spaetzle»

Vanille-Panna Cotta
mit Orangensauce und Kürbisküchlein

Vanilla panna cotta
with orange sauce and pumpkin cake

90

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

105



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU V

Geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland, Baumnüssen und Nüsslalat

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

Trüffel-Blumenkohlcrèmesuppe
mit Croûtons

Truffled cream soup of cauliflower
with croutons

Rosa gebratenes Filet vom Irish «Foyle» Rind
mit Sauce Foyot, Pastinaken, grüne Bohnen
und Pommes Dauphine

Medium roasted fillet of Irish «Foyle» beef
with Foyot sauce, parsnips, green beans
and Dauphine potatoes

Kaiserschmarrn
mit Vanilleglace

Kaiserschmarrn
with vanilla ice-cream

114

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

129



HAUS ZUM RÜDEN

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



WILDMENU

Essenz vom Steinpilz
mit Kräuterflädli

Essence of boletus mushrooms
with sliced herb Célestine

Rosa gebratener Rehrücken im Thymianmantel
mit Brombeer-Jus, zweierlei vom Kürbis, Rosenkohl
und Pommes Macaire

Medium roasted saddle of deer coated in thyme
with black berry sauce, pumpkin served two ways. Brussels sprouts
and potatoes macaire

Lauwarmer Apfelstrudel
mit Vanillesauce

Lukewarm apple strudel
with vanilla sauce

84

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

94



HAUS ZUM RÜDEN

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



ZUNFT MENU

Rieslingschaumsuppe
mit Croûtons

Cream soup of Riesling wine
with croutons

Geschmortes Kalbsbrisket
mit Barolo-Jus, Röstzwiebeln,
Mais und Kartoffel-Lauchstampf

Braised brisket of veal
with Barolo reduction, roasted onions, corn
and mashed leeks and potatoes

Meringue mit warmen Waldbeeren
mit Crème Double

Warm forest berries
with sour cream ice-cream

64

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

79



HAUS ZUM RÜDEN

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



SECHSELÄUTEN MENU

Nüssli Salat
mit Speck und Croûtons

Lamb's lettuce salad
with bacon and croutons

Unser Zürigschnätzlets von der Kalbshuft
mit Zürcher Marktgemüse und Rösti

Sliced Swiss veal Zurich style
with Zurich market vegetables and roesti

Coupe Nesselrode
mit Vermicelles, Vanilleglace und Meringue

Nesselrode
with sweet chestnut puree, vanilla ice-cream and meringue

84

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

94



HAUS ZUM RÜDEN

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



VEGAN-VEGI MENU

Vegane Kohlrabi-Thymian-Crèmesuppe
Vegan cream soup of cabbage turnip and thyme

oder / or

Gemischter Marksalat
mit Zunftdressing
(Vegan)

Mixed market salad
with house dressing
(Vegan)

Veganes Zürigschnätzlets
mit Herbstgemüse und Rösti
Vegan sliced Zurich style
with autumn vegetables and roesti

Veganer Zwetschgenröster
mit Haselnusskrokant und Hafer-Zimtsorbet
Vegan roasted plums
with hazelnut crumble and oats cinnamon sherbet

79

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

89



HAUS ZUM RÜDEN

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