



BANKETT MENUS SUMMER 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



MENU I

Sommersalat
mit Zunftddressing

Summer salad
with house dressing

Maispoularde
mit Parmesanschaum,
Zucchetti und Tomatenrisotto

Corn-fed chicken
with parmigano foam
Zucchini and tomato risotto

Cheesecake
mit Mango-Passionsfrucht -Coulis

Cheesecake
with mango passion fruit puree

66

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

81



HAUS ZUM RÛDEN

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



MENU II

Melonen-Chili-Kaltschale
Chilled soup of melon and chili

Filet vom Zander
mit Beurre Blanc, Pepperonata
und Kräuter-Gnocchi

Fillet of pike perch
with beurre blanc sauce, bell pepper puree
and herb gnocchi

Himbeer-Crèmetörtchen

Raspberry cake

76

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



MENU III

Gelbe Gazpacho

Yellow gazpacho

Kalbsrücken «al Limone»
mit Cocobohnen und Tagliarini

Saddle of veal
with lemon sauce, coco beans
and tagliarini pasta

Weisse Schokoladenmousse
mit Erdbeeren, Thai Basilikumglace und Malto Crumble

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

82

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



MENU IV

Bunter Tomatensalat
mit Burrata di Bufala und Vintage-Balsamico

Colourful tomato salad
with Stracciatella di bufala and vintage balsamic vinegar

Rindsfilet vom «Irish Foyle» Rind
mit Chili-Café de Paris, provenzialisches Gemüse
und Pommes Lyonnaise

Irish Foyle beef fillet
with chili Cafè de Paris, Provencal vegetables
and Lyonnaise potatoes

Schokoladencrème-Törtchen
mit Kirschen und Pistazien

Tartlet of chocolate cream
with cherry and pistachio

98

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

113



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU V

Rindscarpaccio
mit Sauce Cipriani, Sbrinz und Rucola

Carpaccio of beef
with sauce Cipriani, Sbrinz cheese and garden rocket

Hausgeräucherter Saibling
mit Gurken-Carpaccio, Zitronen-Crème Fraîche und Kräutersalat

Home smoked Swiss char
with cucumber carpaccio, lemon Crème Fraîche and herbal salad

Ribeye-Steak vom Kalb
mit Sauce Garibaldi, Baby-Karotten
und Fregola Sarda

Veal ribeye steak
with Garibaldi sauce, baby carrots
and Fregola Sarda

Tonkabohnen-Panna Cotta
mit Blaubeeren und weissen Schokoladencrumble

Panna Cotta of tonka beans
with blueberries and white chocolate crumble

102

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

117



HAUS ZUM RÜDEN

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



ZUNFT MENU

Marktsalat
mit Hausdressing

Mixed market salad
with house dressing

Kalbsbratwurst
mit Zwiebelsauce und Rösti

Roasted veal sausage
with onion sauce and potato roesti

Lemon Tart
mit Meringue und Joghurtglacé

Lemon tarte
with meringue and yoghurt ice-cream

68

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

83



HAUS ZUM RÜDEN

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



SECHSELÄUTEN MENU

Randencarpaccio
mit Honig-Ziegenkäsecreme und Himbeeren

Beetroot carpaccio
with honey goat cheese cream and raspberries

Unser Zürigschnätzlets
mit Sommergemüse und Rösti

Our sliced veal Zurich style
with summer vegetables and potatoe roesti

Mille Feuille
mit Vanillecreme und Erdbeeren

Mille Feuille
with vanilla cream and strawberries

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

Sommersalat
mit Zunftddressing

Summer salad
with house dressing

oder

Vegane Melone-Chili-Kaltschale

Vegan chilled soup of melon and chilli

Pepperoni-Risotto
mit Artischocke und gebackenem Enoki-Pilz

Vegetarian bell pepper risotto
with artichokes and baked Enoki mushroom

oder/or

Veganes Zürigschnätzlets
mit Rösti und Sommergemüse

Vegan sliced Zurich style
with potato roesti and seasonal vegetables

Karamellisierter Pfrisich
mit Himbeer-Maraschino Sorbet, Verveine-Gelée
und Mandel-Tuile

Caramelized peach
with raspberry Maraschino sherbet,
verbena gelee and almond Tuile

80

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

92



HAUS ZUM RÜDEN

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