

## 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. 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, Italien | Rind: Schweiz, Irland  
Foie Gras: Frankreich | Krevetten: Vietnam | Rotbarbe: Indonesien | Hummer: Kanada  
Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsfördern, wie Antibiotika erzeugt worden sein. Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

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



## VORSPEISEN STARTERS

KALBSTATAR | 38 / 48  
mit weissem Alba-Trüffel, Eigelbcrème und Brioche

TARTAR OF VEAL  
with white Alba truffle, egg yolk cream and brioche

ESSENZ VOM STEINPILZ | 16  
mit Wildkräuterflädli

ESSENCE OF BOLETUS MUSHROOMS  
with slices of wild herb pancakes

NÜSSLISALAT | 19  
mit Portweinvinaigrette, Datteln gefüllt mit Jersey Blue  
und Baumnüssen

LAMB'S LETTUCE  
with Port wine vinaigrette, Jersey Blue stuffed dates  
and walnuts

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

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD  
Seasonal salad from the market

SUPPENTOPF | 13  
Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY  
What mother nature brings us



## VORSPEISEN STARTERS

**HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING** | 24  
mit Rettich Carpaccio, marinierten Gurken, Ingwer,  
und Zitronen Crème Fraîche

**HOME SMOKED CHAR**  
with carpaccio of radish, marinated cucumber, ginger  
and lemon crème fraîche

**TRILOGIE VON DER FOIE GRAS** | 36 / 48  
- als Terrine, gebraten und Praline mit Cassis-Gelee  
Nougat und kandierte Orange

**FOIE GRAS SERVED THREE WAYS**  
- as terrine, seared cut and praline with black currant,  
nougat and candied oranges

**TRÜFFEL-TAGLIERINI** | 39 / 68  
mit Onsen-Eigelb und weissem Alba Trüffel

**TRUFFLE TAGLIERINI**  
with Onsen egg yolk and white Alba truffle

**BUNTES RANDEN-CARPACCIO** | 22  
mit karamellisiertem «Le Petit Chevrier» Ziegenkäse,  
eingelegten Schalotten und Himbeer-Balsamico

**COLORFUL BEETROOT CARPACCIO**  
with caramelized “Le Petit Chevrier” goat cheese,  
marinated shallots and raspberry balsamico



## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

### «ZÜRI-ROYAL» | 72

Unser Zürgschnätzlets mit weissem Alba Trüffel und Taglierini

### «ROYALE» SLICED SWISS VEAL

Our sliced veal Zurich style with white Alba Truffle and Taglierini

### UNSER ZÜRIGSCHNÄTZLETS | à discréton 69

mit Taglierini oder Rösti | Portion 49

### SLICED SWISS VEAL ZURICH STYLE

with creamy mushroom sauce and Taglierini pasta or Roesti

### SAUCISSON VAUDOIS | 38

mit Rotweinemulsion, Meerrettich und Kartoffel-Lauchstampf

### SWISS SAUSAGE OF VAUD

with red wine emulsion, horseradish and mashed potatoes and leeks

### SOLE «MEUNIÈRE» | 52

Seezunge Müllerinnen Art mit Flusskrebsen und Speck,  
Baby-Karotten und Salzkartoffeln

### SOLE MEUNIERE

with crayfish, bacon baby carrots and boiled potatoes

### ZANDER | 48

mit Wasabischaum, geschmortem Lauch und Randenrisotto

### SEARED FILLET OF PIKE PERCH

with wasabi foam, braised leeks and beetroot risotto

### VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 47

Pure Plant Geschnetzeltes aus Erbsen- und Fava Protein mit Rösti

### VEGAN SLICED ZURICH STYLE

Pure plant of peas and fava beans with Roesti



## HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

«ROSSINI» FILET VOM IRISH FOYLE RIND | 72  
mit Sauce Périgourdine, Entenleber, Selleriepuree,  
Tenderstem Brokkoli und Pommes Dauphine

«ROSSINI» FILLET OF IRISH FOYLE BEEF  
with truffle sauce, duck foie gras, celery puree  
Tenderstem broccoli and Dauphin potatoes

BARBERIE ENTENBRUST | 48  
mit Brombeerjus, gebratene Shiitake-Pilze, Pastinakencrème  
und Bramata-Schnitte

BREAST OF BARBARIE DUCK  
with blackberry sauce, seared shiitake mushroom, parsnip cream  
and «Bramat» corn slice

«PRIME» KALBSFILET | 68  
mit Jus de Veau und Trüffel-Taglierini

FILLET OF SWISS PRIME VEAL  
with jus de veau and truffled taglierini

KALBSKOPF-BÄGGLI | 52  
mit Blumenkohlpüree, Karotten und Serviettenknödel

BRAISED VEAL CHEEKS  
with cauliflower puree, carrots and bread dumpling

KÜRBIS RISOTTO | 36  
mit Zitrone, Chili, Federkohl, Thymian und Haselnuss

RISOTTO OF PUMPKIN  
with lemon, chilli, kale, thyme and hazelnuts



## DESSERT

«CHRISTBAUM-KUGEL» | 18  
Lebkuchen-Cheesecake mit Glühweingelee  
und Glace von der gebrannten Mandel

«CHRISTMAS TREE BALL»  
Ginger bread cheesecake with mulled wine gel  
and ice-cream of roasted almonds

ORANGEN-SCHOKOLADEN TÖRTCHEN | 16  
mit Florentiner und Zimt-Nelkenglacé

ORANGE CHOCOLATE TARTLET  
with Florentine and cinnamon-glove ice-cream

LAUWARMER APFELSTRUDEL | 14  
mit Vanillesauce

LUKEWARM APPLE STRUDEL  
with vanilla sauce

ZWETSCHGENRÖSTER | 15  
mit Haselnuss-Krokant und Hafermilch-Ahornsirup Sorbet

ROASTED PLUMS  
with hazelnut and oat milk-maple syrup sherbet

DESSERTVARIATION (für 2 Personen) | 32  
Eine Reise durch Charly's Pâtisserie

DESSERT VARIATION (for 2 people)  
mixed sweet delights



## DESSERT

AFFOGATO | 11  
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

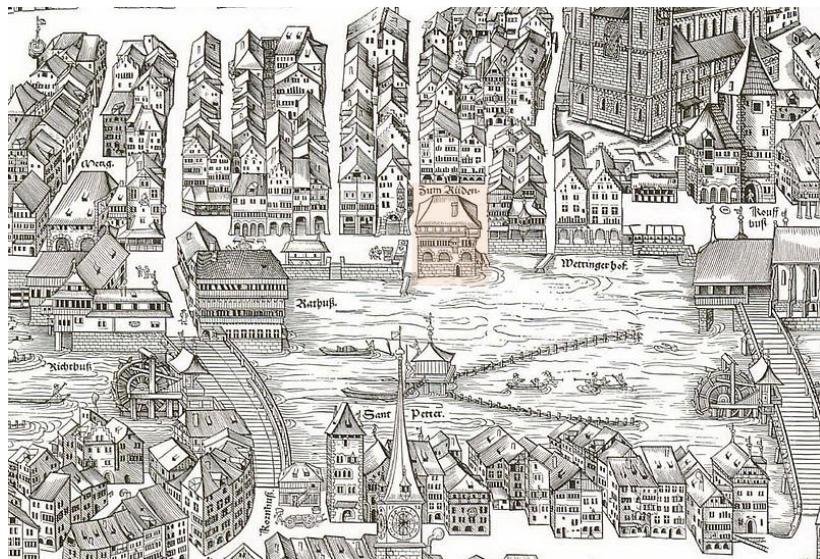
ICED COFFEE  
Frappe coffee with whipped cream

HAUSGEMACHTE GLACE & -SORBET | KUGEL 6  
Vanille, Schokolade, Mocca, Zimt-Nelkenglace  
Vanilla, chocolate, coffee, cinnamon glove ice-cream

Kirsch-Thymian, Zitrone, Hafermilch-Ahornsirup  
cherry thyme, lemon, oat milk- maple syrup

KÄSETELLER Cheese plate | 18  
Tomme Vaudoise, Tête de Moine, Sternenberger  
Bergkäse, Gruyère, Sbrinz und Jersey Blue  
mit Tessiner Feigensenf und Früchtebrot





Die Reichsstadt Zürich auf einem Holzschnitt von Jos Murer 1576. Die Orginalüberschrift 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 built at this time by Josen Murer, and printed by Christoffel Froschauer in 1576 in honour of the fatherland."