



SPARGELZEIT ASPARAGUS SEASON

SPARGELSALAT | 22
mit pochierem Ei, Portulak und Kräutervinaigrette
ASPARAGUS SALAD
with poached egg, purslane salad and herb vinaigrette

SPARGELCRÈMESUPPE | 16
vom weissen Spargel
CREAM SOUP OF ASPARAGUS
white asparagus

BÄRLAUCH-RISOTTO | 24 / 42
mit grünem und weissem Spargel
RISOTTO OF WILD GARLIC
with green and white asparagus

FILET VOM KALB | 52
mit Sauce Hollandaise, weissem Spargel und Pommes Château
FILET OF VEAL
with hollandaise sauce, white asparagus and chateau potatoes

BADISCHER SPARGEL | 28 / 44
mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
WHITE ASPARAGUS
with hollandaise sauce and boiled potatoes

Als Beilage hausgeräucherter Stör | 18
As side home smoked sturgeon

Als Beilage Bündner Rohschinken | 14
As side grisons raw ham



VORSPEISEN STARTERS

SUPPENTOPF | 13
Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY
What mother nature brings us

ESSENZ VON DER TOMATE | 16
mit Bärlauch-Flädli

ESSENCE OF TOMATOES
with wild garlic pancake slices

BÜRKLI-SALAT | 15
Was auf dem Bürkliplatz-Markt in Saison ist

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD
Seasonal salad from the Buerkliplatz market

RÜDEN-GIN INFUSED LACHSTATAR | 25 / 35
Schottischer Lachs

RÜDEN-GIN INFUSED SALMON TARTAR
Scottish salmon

BEEFSTEAK TATAR | 29 / 39
Premium Rindfleisch

BEEFSTEAK TARTAR
Prime beef



VORSPEISEN STARTERS

CRÈME VOM «LE PETIT CHEVRIER» ZIEGENKÄSE | 18
mit Honig, mariniertem Apfel-Fenchel Salat und Brunnenkresse

CREAM OF GOAT CHEESE
with honey, marinated apple fennel salad and watercress

VITELLO FORELLO | 25 / 35
mit Kalamata Oliven und eingelegten Zwiebeln

CHILLED VEAL WITH TROUT SAUCE
with Calamata olives and pickled onions

TRILOGIE VON DER FOIE GRAS | 29 / 43
- als Pistazien-Praline, Terrine und Gebraten
mit Rhabarber-Chutney und Rüden-Brioche

FOIE GRAS SERVED THREE WAYS
- as pistachio praline, terrine with rhubarb chutney
and fried with a homemade brioche

SPINAT RICOTTA RAVIOLI | 24 / 39
mit Salzeibutter, Erbsen, Morcheln und Parmesan

SPINACH RICOTTA RAVIOLI
with sage butter, peas, morels and parmigiano



HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

UNSER ZÜRIGSCHNÄTZLETS | à discrétion 69
mit Taglierini oder Butterrösti | Portion 47

SLICED SWISS VEAL ZURICH STYLE
with Taglierini pasta or Roesti

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 47
«Pure Plant» Geschnetzeltes von Erbsen und Favabohnen mit Rösti

VEGAN SLICED ZURICH STYLE
«Pure plant» of peas and fava beans with Roesti

RISOTTO MIT SALSICCIA TICINESE PICANTE | 24 / 39
mit Kräuter-Seitlingen, Kefen und getrockneten Kirschtomaten

RISOTTO WITH SPICY TICINO SALSICCIA
with king oyster mushrooms, sugar peas and dried cherry tomatoes

CONFIERTE LACHSFORELLE | 47
mit Beurre Blanc, Erbsen, Schnittlauchcrème
und Pancetta-Kartoffelpüree

SEARED FILLET OF SALMON TROUT
with beurre blanc sauce, peas, chive cream
and mashed potatoes with Pancetta bacon

ZANDER | 49
mit Sauerampfer-Velouté, hausgeräucherter Artischocke,
Rande und Meerrettich

PIKE PERCH
with sorrel sauce, home smoked artichoke,
beetroot and horseradish



HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

MIT MORCHEL GEFÜLLTE PERLUHNBURST | 46
mit Marsalajus und grünen Spargeln

BREAST OF GUINEA FOWL STUFFED WITH MORRELS
with Marsala sauce and green asparagus

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

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

FILET «ROSSINI» VOM IRISH FOYLE RIND | 69
mit Sauce Périgourdine, Entenleber, Cocobohnen,
Crème von der konfierten Schalotte und Pommes Macaire

FILLET OF IRISH FOYLE BEEF «ROSSINI»
with truffle sauce, Foie Gras, green beans,
cream of confied shallots and Macaire potatoes

OSSOBUCO MILANESE | 46
mit Gremolata und Safranrisotto

OSSO BUCO MILANESE
with gremolata and saffron risotto



DESSERT

DUETT VON ERBEER UND RHABARBER | 18
mit Cheesecakecrème und Schokoladencrumble
und Joghurt-Zitronenglace

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

RÜEBLIKUCHEN | 16
mit karamellierter weisser Schokoladencrème
und Orangen-Sauerrahmglace

CARROT CAKE
with caramelized white chocolate cream
and orange sour cream ice-cream

BLAUBEER MILLE FEUILLE | 17
mit Mandelkrokant

MILLE FEUILLE OF BLUE BERRIES
with almond brittle

GESCHMORTE ANANAS | 14
mit Pina Colada Schaum und Kokosglace

BRAISED PINEAPPLE
with Pina Colada foam and coconut ice-cream

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

DESSERT VARIATION (for 2 people)
mixed sweet delights



DESSERT

RÜDEN AFFOGATO | 11

Im Espresso und Amaretto ertrunkenes Vanilleglace

RÜDEN AFFOGATO

Vanilla ice-cream served in an espresso
with a shot of Amaretto

MARTINI AFFOGATO | 18

Espresso-Martini mit Turicum Vodka, Kahlua
und Vanilleglace

MARTINI AFFOGATO

Espresso Martini with Turicum Vodka, Kahlua
and vanilla ice-cream

EISKAFFEE «RÜDEN-STYLE» | 15

Vanilleglace, Espresso und Schlagrahm

ICED COFFEE

Vanilla ice cream, espresso and whipped cream

KÄSETELLER Cheese plate | 17

Sternenberger mild, Appenzeller extra würzig,
Rigiblick, Pecorino, Jersey Blue und Trüffel Brie
mit Tessiner Feigensenf und Fruchtbrot

GLACE ice-cream | KUGEL 6

Vanille vanilla

Kaffee coffee

Schokolade chocolate

Joghurt-Zitrone lemon yoghurt

Kokosnuss Coconut

Orange-Sauerrahm Orange sour cream

Zitronen Sorbet lemon sherbet

Kirsch-Thymian Sorbet Cherry thyme sherbet

Gurken-Ingwer Sorbet cucumber ginger sherbet