



BANKETT MENUS SPRING 2024



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



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU I

Frühlingsalat
mit Zunftdressing

Spring salad
with house dressing

Maispoularde
mit Marsalajus, provenzalischem Gemüse
und Kräuterrisotto

Corn-fed chicken
with Marsala sauce, Provençal vegetables
and herb risotto

Cheesecake
mit Blaubeere

Cheesecake
with blueberry

67

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

81



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU II

«Vitello Forello»
Kalbfleischtranche mit Forellensauce

«Vitello Forello»
Cold sliced veal with trout sauce

Filet vom Zander
mit Sauerampfer-Velouté, Nussbutter-Artischocken,
Meerrettich und Randenrisotto

Fillet of pike perch
with sorrel velouté, nut butter artichokes,
horseradish and beetroot risotto

Mango-Passionsfrucht-Törtchen
mit Honig-Joghurtglacé

Mango passionfruit cake
with honey yogurt ice-cream

76

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

89





MENU III

Weisse Spargelcrèmesuppe

Cream soup of white asparagus

24h gegarte Kalbsbrust
überbacken mit Café de Paris
mit grilliertem grünem Spargel und Bratkartoffeln

24h cooked brisket of veal
gratinated with Café de Paris,
with grilled green asparagus and roasted potatoes

Vanille-Panna Cotta
mit Rhabarberkompott und Erdbeere

Vanilla panna cotta
with rhubarb compote and strawberry

86

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

99





MENU IV

Bunter Randensalat
mit Himbeeren und karamellisiertem Ziegenkäse

Colourful beetroot salad
with raspberries and caramelized goat cheese

Rosa gebratener Hohrücken vom Kalb im Frühlingskräutermantel
mit Morchelrahmsauce, Spargelgemüse
und Taglierini

Medium roasted rib eye of veal coated in spring herbs
with morel cream sauce, mixed asparagus
and taglierini pasta

Weisse Schokoladencrème
mit Aprikose, Thai Basilikumglacé
und Malto Crumble

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

90

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

105





MENU V

Hausgeräucherter Saibling
mit Crème Fraîche, Portulak Salat
und Portweinvinaigrette

Home smoked char
with Crème Fraîche, Portulak salad
and port wine vinaigrette

Rieslingcrèmesuppe
mit Croûtons

Cream soup of Riesling
with croutons

Roastbeef vom irischen Foyle Rind
mit Bärlauch-Hollandaise, weissem Spargel
und Lyoner Kartoffeln

Roast of Irish Foyle beef
with wild garlic hollandaise sauce,
white asparagus and pommes lyonnaise

Schokoladencreme-Törtchen
mit Baileysglacé

Tartlet of chocolate cream
with Baileys ice-cream

114

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

129



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU VI

Rüden-Gin infused
Lachstatar

Salmon tartar
infused with Rüden-Gin

Spargel-Bärlauchrisotto

Risotto
with asparagus and wild garlic

Filet vom Kalb
mit Sauce Foyot, weissem Spargel
und Pommes Château

Fillet of veal
with Foyot sauce, white asparagus
and Pommes Château

Mandelkrokant Mille-feuille
mit Vanillecrème und Erdbeere

Almond brittle mille-feuille
with vanilla cream and strawberries

125

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

139



HAUS ZUM RÜDEN

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



ZUNFT MENU

Rindsbouillon
mit Flädli

Bouillon of beef
with strips of pancake

Bärlauch-Porcetta
mit Schmorgemüse und Kartoffel-Lauch-Stampf

Porcetta style roast of pork belly stuffed with wild garlic
with roasted vegetables
and mashed potatoes and leek

Mousse au Chocolat von weisser Valrhona Schokolade
mit Himbeeren

White Valrhona chocolate mousse
with raspberries

69

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

84



HAUS ZUM RÜDEN

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



SECHSELÄUTEN MENU

Erdbeer-Spargelsalat
mit grünen Pfeffer
und Rucola

Salad of asparagus and strawberry
with green pepper
and garden rocket

Zürigschnätzlets
mit Frühlingsgemüse
und Rösti

Sliced Swiss veal Zurich style
with spring vegetables
and Roesti

Lemon-Tart
mit Meringue und Joghurtglace

Lemon tart
with meringue and yoghurt ice-cream

85

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

99





VEGI/VEGAN MENU

Orangen-Fenchel-Salat
mit grünem Spargel und Hausdressing
Cream soup of cress
with smoked tofu

oder/or

Vegane Kresseschaumsuppe
mit geräuchertem Tofu
Cream soup of cress
with smoked tofu

Veganes Zürigschnätzlets
und Frühlingsgemüse
mit Rösti
Vegan "Zurich style"
with spring vegetables and potato roesti

oder/or

Vegetarisches Austernpilz-Schnitzel
mit Chimichurri, Marktgemüse
mit Schlosskartoffeln
Oyster mushroom escalope
with Chimichurri, market vegetables
and potatoes

Dessert vom gewählten Hauptmenü
Dessert from the selected main menu

oder/or

Vegane geschmorte Ananas
mit Pina Colada Schaum und Kokossorbet
Vegan roasted pineapple
with Pina Colada foam and coconut sherbet

84

mit Hauptgang-Nachservice
with second main course serving

96

