



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.- essen 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, Toscana
Unser Brot stammt aus der Schweiz.

Aus der Küche

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft: Kalb: Schweiz, Italien | Rind: Schweiz, Irland
Foie Gras: Frankreich, Ungarn | Ente: Frankreich | Saibling: Island | Seezunge: Nord-EU
| Zander: Estland | Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein. Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

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



VORSPEISEN STARTERS

NÜSSLISALAT | 19 / 26
mit Speckdatteln, Baumnuss und Sherry-Vinaigrette

LAMB'S LETTUCE SALAD
with dates in bacon, walnuts and sherry vinaigrette

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

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD
Seasonal salad from the market

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

TARTAR OF VEAL
with truffle cream, white Alba truffle
and homemade brioche

SUPPENTOPF | 13
Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY
Seasonal ingredients from mother nature

ESSENZ VOM STEINPILZ | 16
mit Wildkräuterflädli

CLEAR SOUP OF BOLETUS MUSHROOMS
with slices of wild herb pancake



VORSPEISEN STARTERS

HAUSGERÄUCHERTER SAIBLING | 24
mit marinierten Gurken, Ingwer, Bergamotten-Gel
und Sauerrahm

HOME SMOKED CHAR
with marinated cucumber, ginger, bergamot gel
and sour cream

TRILOGIE VON DER FOIE GRAS | 34 / 46
- als Terrine, gebraten und Praline
mit Cassis und Haselnuss

FOIE GRAS SERVED THREE WAYS
- as terrine, seared cut and praline
with black currant and hazelnut

BUNTES RANDEN-CARPACCIO | 22
mit «Le Petit Chevrier» Ziegenkäse,
eingelegten roten Zwiebeln und Himbeer-Balsamico

COLORFUL BEETROOT CARPACCIO
with "Le Petit Chevrier" goat cheese, pickled red onions
and raspberry balsamico

TRÜFFEL-TAGLIERINI | 39 / 68
mit Onsen-Eigelb und weissem Albatrüffel

TRUFFLE TAGLIERINI
with Onsen egg yolk and white Alba truffle

STEINPILZRAVIOLI | 28 / 38
mit Salbei-Beurre Blanc und Piemonteser Haselnuss

RAVIOLI OF BOLETUS MUSHROOMS
with sage beurre blanc and piedmont hazelnut



HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

«ROYAL» ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 68

Unser Zürigschnätzlets mit weissem Alba Trüffel und Taglierini

«ROYALE» SLICED SWISS VEAL

Our sliced veal Zurich style with white Alba Truffle and Taglierini

UNSER ZÜRIGSCHNÄTZLETS

mit Taglierini oder Rösti

| à discrétion 68

| Portion 48

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 leek mashed potatoes

SOLE «MEUNIÈRE» | 52

Seezunge Müllerinnen Art

mit Baby-Karotten und Salzkartoffeln

SOLE MEUNIÈRE

with baby carrots and boiled potatoes

ZANDER | 48

mit Pommery Senf-Velouté, Rande, Erbsen

und geschmortem Lauch

SEARED FILLET OF PIKE PERCH

with Pommery mustard velouté, beetroot, peas
and braised leeks

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

KALBSKOPF-BÄGGLI | 49
mit Trüffel-Selleriepüree, Rosenkohl und Serviettenknödel

VEAL CHEEKS
with truffled celery puree, brussels sprouts and bread dumpling

CANARD À L'ORANGE | 47
Barbarie-Entenbrust mit Orangensauce,
karamellierte Marroni, Rotkohl und Spätzli

BREAST OF BARBARIE DUCK
with orange sauce, caramelized chestnuts,
red cabbage and Spätzle

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

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

FILET «ROSSINI» VOM IRISH FOYLE RIND | 69
mit Sauce Périgourdine, gebratene Gänseleber, Pastinakencrème,
Tenderstem Brokkoli und Pommes Croquettes

FILLET OF IRISH FOYLE BEEF «ROSSINI»
with truffle sauce, roasted Foie Gras, parsnip cream,
Tenderstem broccoli and Pommes Croquettes

CHAMPAGNER RISOTTO | 26 / 36
mit Schmorgemüse, Kräutermascarpone und Schalottencreme

CHAMPAGNE RISOTTO
with braised vegetables, herb mascarpone and shallot cream



DESSERT

«CHRISTBAUM-KUGEL» | 19
Lebkuchen-Cheesecake mit Glühweingelée
und Glace von gebrannten Mandeln

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

«OOPS I DROPEd THE ORANGE CAKE» | 16
mit Zimtblütenglace

«OOPS I DROPEd THE ORANGE CAKE»
with cinnamon blossom ice-cream

LAUWARMER APFELSTRUDEL | 15
mit Vanillesauce

LUKEWARM APPLE STRUDEL
with vanilla sauce

ZWETSCHGENRÖSTER | 16
mit karamellisierten Marroni und Haferglace

ROASTED PLUMS
with caramelized sweet chestnuts and oat ice-cream

DESSERTVARIATION (für 2 Personen) | 36
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

EISKAFFEE «RÜDEN-STYLE» | 14

gerührt mit Kaffee, Vanille und Schlagrahm

ICED COFFEE

Stirred vanilla & coffee ice-cream with whipped cream

KÄSETELLER Cheese plate | 16

Flumser Bergkäse, Appenzeller Extra Würzig,
Rigiblick, Pecorino, Jersey Blue und Trüffel Brie
mit Tessiner Feigensenf und Früchtebrot

GLACE | KUGEL 6

Vanille | vanilla

Kaffee | coffee

Schokolade | chocolate

Gebrannte Mandeln | roasted almonds

Zimtblüte | cinnamon blossom

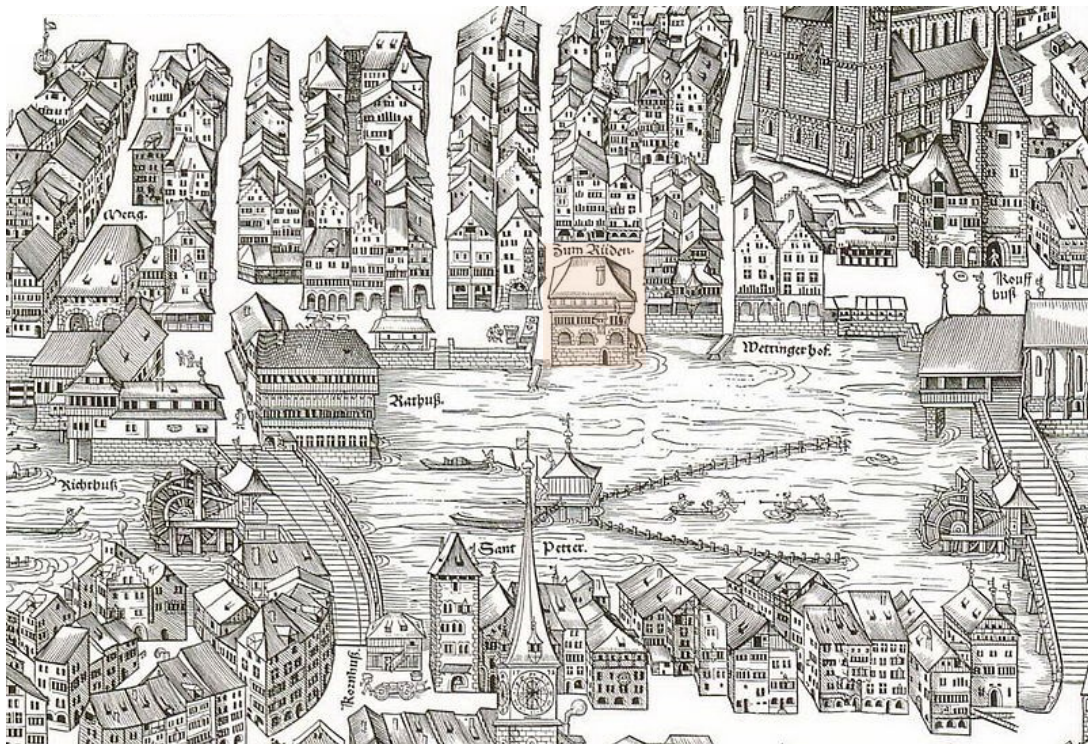
Hafer | oat

SORBET

Zitrone | lemon

Kirsch-Thymian | cherry thyme

Blutorange | blood orange



Die Reichsstadt Zürich auf einem Holzschnitt von Jos Murer 1576. Die Originalüberschrift 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."