HAUS
ZUM
RÜDEN

BANKETT MENUS
WINTER 2026/2027

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

HAUS ZUM RÜDEN

BUSINESS LUNCH PACKAGE

2–Gang Menu mit Friandises
nach Wahl des Küchenchefs
inkl. Züriwasser à discrétion und Kaffee, Espresso oder Tee

2 course lunch menu with Friandises
at our chef's choice
incl. water à discrétion and coffee, tea or espresso

59

inkl. 2dl Wein nach Empfehlung des Hauses*
incl. 2dl wine at the choice of the house*

79

DINNER MENU PACKAGE

3–Gang Menu
nach Wahl des Küchenchefs
inkl. Züriwasser à discrétion und Kaffee, Espresso oder Tee

3 course menu
at our chef's choice
incl. water à discrétion and coffee, tea or espresso

79

inkl. 3dl Wein nach Empfehlung des Hauses zum Dinner*
incl. 3dl wine at the choice of the house for dinner*

119

inkl. Apéro mit dreierlei Häppli, Hauswein, Prosecco oder Bier**
und 3 dl Wein nach Empfehlung des Hauses zum Dinner*
incl. welcome drink with three kinds of canapés, house wine, prosecco or beer**
and 3 dl wine recommended by the house for dinner*

135

*Konsumationen, welche nicht im Rahmen der Pauschale abgedeckt sind,
werden nach Verbrauch berechnet.
*Beverages and items not included in the package will be charged separately
**Zeitlich auf einen Welcome-Apéro von 30 Minuten begrenzt
**The welcome aperitif is limited to 30 minutes

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

HAUS ZUM RÜDEN

MENU I

Gemischter Marktsalat
mit Zunftdressing

Mixed seasonal salad
with house dressing

Maispoularde
mit Marsala-Jus, Wurzelgemüse
und Randenrisotto

Corn-fed chicken
with Marsala sauce, root vegetables
and beetroot risotto

Warmer Schokoladenkuchen
mit Vanilleglacé

Warm chocolate cake
with vanilla ice-cream

69

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

84

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

HAUS ZUM RÜDEN

MENU II

Apfel-Selleriecrèmesuppe
mit Bündner Trockenfleisch

Cream soup of apple and celery
with Grison dried meat

Filet vom Zander
mit Wasabi-Velouté, geschmortem Lauch
und Gnocchi

Fillet of pike perch
with wasabi sauce, braised leeks,
and gnocchi

Warme Waldbeeren
mit Joghurtglacé

Warm forest berries
with yoghurt ice-cream

78

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

HAUS ZUM RÜDEN

MENU III

Turicum Gin infused Lachstatar
mit Butter und Toast

Turicum Gin infused salmon tartar
with butter and toast

Roastbeef vom Irish «Foyle» Rind
mit Sauce Béarnaise, Ofengemüse und Pommes Lyonnaise

Roast beef of Irish «Foyle» beef
with Sauce Béarnaise, oven baked vegetables and Pommes Lyonnaise

Schokoladen-Mousse
mit Portwein-Birne

Chocolate mousse
with port wine pear

89

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

99

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

HAUS ZUM RÜDEN

MENU IV

Randen-Apfelsalat
mit Ziegenkäsecrème und Frisée-Salat

Beetroot apple salad
with goat cheese cream and endive salad

Kalbshohrücken
mit Sauce Foyot, Rüebli, Petersilienwurzel

und Bratkartoffeln

Ribeye of veal
with Foyot sauce, carrots, parsley root
and roasted potatoes

Tonkabohnen-Panna Cotta
mit Zwetschgenkompott und Haselnuss-Brittle

Tonka bean Panna cotta
with plum compote and hazelnut brittle

85

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

99

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

HAUS ZUM RÜDEN

MENU V

Hausgeräucherter Saibling
mit marinierter Gurke, Ingwer, Rettich
und Zitronen-Crème Fraîche

Home smoked char
with marinated cucumber, ginger, radish
and lemon Crème Fraîche

Kürbiscrèmesuppe

Pumpkin cream soup

Geschmorte Kalbskopfbäggli
mit getrüffeltem Kartoffel-Selleriepüree, Rosenkohl
und Schupfnudeln

Braised veal cheeks
with truffled potato celeriac puree,
Brussels sprouts and “schupfnudeln»

Kaiserschmarrn
mit Vanilleglacé

Kaiserschmarrn
with vanilla ice-cream

109

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

120

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

HAUS ZUM RÜDEN

MENU VI

Geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland, Baumnüssen und Wildkräutersalat

Smoked duck breast
with Cumberland sauce, walnuts and wild herb salad

Marroni-Portwein-Crèmesuppe
mit Vanilleschaum

Cream soup of sweet chestnuts and port wine
with vanilla foam

Rosa gebratenes Filet vom Irish «Foyle» Rind
mit Sauce Périgourdine, Pastinakencrème, grünen Bohnen
und Pommes Noisette

Medium roasted fillet of Irish «Foyle» beef
with truffle sauce, parsnip cream, green beans
and noisette potatoes

Tarte Tatin
mit Vanilleglacé

Tarte tatin
with vanilla ice-cream

119

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

132

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

HAUS ZUM RÜDEN

GALAMENU

BIS MAX. 32 PERSONEN

Zweierlei von der Foie Gras
- als Terrine und Praline mit Cassis, Haselnuss-Salzkaramell und Brioche

Foie Gras served two ways
- as terrine and praline with cassis, salted hazelnut caramel and brioche

Champagner-Crèmesuppe
mit Käsestange

Champagne cream soup
with cheese pastry stick

Jakobsmuscheln
mit Hummerbisque, konfierter Zitrone und Fenchel

Scallops
with lobster bisque, confit lemon and fennel

Rindsfilet «Wellington»
mit Trüffeljus und braisierter Babykarotte

Beef fillet «Wellington»
with truffle sauce and braised baby carrots

Orangentörtchen
mit Florentiner und Zimt-Nelkenglace
Orange cake
with Florentine and cinnamon and clove ice-cream

156

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

HAUS ZUM RÜDEN

ZUNFT MENU

Nüssli Salat
mit Speck und Croûtons

Lamb's lettuce
with bacon and croutons

Unser Zürigschnätzlets
mit Wintergemüse und Rösti

Sliced Swiss veal Zurich style
with market vegetables and roesti

Züri-Tiramisu
mit Vermicelles und Amarena Kirschen

Tiramisu Zurich Style
with sweet chestnut puree and Amarena cherries

83

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

93

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

HAUS ZUM RÜDEN

VEGAN-VEGI MENU

Kohlrabi-Thymian-Crèmesuppe
Vegan

Cream soup of kohlrabi and thyme
Vegan

oder / or

Marktsalat
mit Hausdressing

Market salad
with house dressing

Veganes Zürigschnätzlets
mit Wintergemüse und Rösti

Vegan sliced Zurich style
with winter vegetables and roesti

Zwetschgenröster
mit Haselnuss-Krokant und Hafer-Ahornsirup Sorbet

Roasted plums
with hazelnut and oat-maple syrup sorbet

80

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