



BANKETT MENUS WINTER 2023/2024



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 des 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 Empfehlung des Hauses
incl. 2dl wine at the choice of the house

79

BUSINESS LUNCH PACKAGE II

3-Gang Lunchmenu
nach Wahl des Küchenchefs
inkl. Züriwasser und Kaffee

3 course lunch menu
at our chef's choice
incl. water and coffee

72

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

92





MENU I

Gemischter Marktsalat
mit Zunftdressing

Mixed seasonal salad
with house dressing

Maispoularde
mit Marsalajus, Grillgemüse
und Kräuterrisotto

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

Schwarzwälder Crèmeschitte
mit Kirschkompott

Black Forest cream tart
with cherry compote

66

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

81





MENU II

Apfel-Selleriecremesuppe
mit Trockenfleisch

Cream soup of apple and celery
with dried meat

Filet vom Saibling
mit Salbei-Velouté, geschmortem Lauch
und Gnocchi

Fillet of char
with sage velouté, braised leeks,
and gnocchi

Grand Marnier-Parfait
mit Amarettini und Guanaja Valrhona-Schokoladencrème

Grand Marnier parfait
with Amarettini and Guanaja Valrhona chocolate cream

72

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

87



HAUS ZUM RÜDEN

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



MENU III

Mit Turicum Gin infused Lachstatar
vom schottischen Lachs

With Turicum gin infused salmon tartar
Scottish salmon

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

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

Mousse au Chocolat
mit Haselnusscrumble und Cassis

Chocolate mousse
with hazelnut crumble and black currant

88

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

99





MENU IV

Karamellierter Ziegenkäse
mit Randencrème und Frisee Salat

Caramelized goat cheese
with beetroot cream and endive salad

Rosa gebratene Kalbshuft in der Kräuterkruste
mit Jus de Veau, Rüepli, Petersilienwurzel und Taglierini

Medium roasted rump of veal coated in herbs
with veal jus, carrots, parsley root and taglierini pasta

Tonkabohnen-Panna cotta
mit Zwetschgenkompott

Tonka bean Panna cotta
with plum compote

84

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

99





MENU V

Hausgeräucherter Stör
mit Kaviar und Apfel

Home smoked sturgeon
with caviar and apple

Essenz vom Steinpilz
mit Kräuterflädli

Essence of boletus mushrooms
with sliced herb Célestine

Geschmorte Kalbskopfbäggli
mit Trüffel-Selleriepüree, Rosenkohl
und Schupfnudeln

Braised cheeks of veal
with truffled celery puree,
Brussels sprouts and "schupfnudeln»

Kaiserschmarrn
mit Vanilleglace

Kaiserschmarrn
with vanilla ice-cream

108

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

120



HAUS ZUM RÜDEN



MENU VI

Geräucherte Entenbrust
mit Sauce Cumberland, Baumnüssen und Nüsslisalat

Smoked duck breast
with Cumberland sauce, walnuts and lamb's lettuce

Blumenkohlcrèmesuppe
mit Randenschaum

Cream soup of cauliflower
with beetroot foam

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

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

Tarte Tatin
mit Crème Double, Vanilleglace und Mandelkrokant

Tarte Tatin
with double cream, vanilla ice-cream and almond praline

115

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

130



HAUS ZUM RÜDEN

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



GALAMENU

BIS MAX. 30 PERSONEN

Zweierlei von der Foie Gras
- als Terrine und Praline mit weisser Schokolade, Cassis und Brioche

Foie Gras served two ways
- as terrine and praline with white chocolate, cassis and brioche

Essenz von Fasan
mit Steinpilz-Ravioli

Essence of pheasant
with boletus mushroom ravioli

Seeteufel
mit Yuzu-Kimchi und Kartoffelschaum

Monkfish
with Yuzu kimchi and potato foam

Rindsfilet «Wellington»
mit Trüffeljus und braisierter Babykarotte

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

Symphonie von der Schokolade
mit Malz, Salzkaramell und Mokka-Parfait

Symphonie of chocolates
with malt, salted caramel and mocha parfait

149



HAUS ZUM RÜDEN

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



ZUNFT MENU

Nüssli Salat
mit Speck und Croûtons

Lamb's lettuce
with bacon and croutons

Zürigschnätzlets von der Kalbshuft
mit Zürcher Marktgemüse und Rösti

Sliced Swiss veal Zurich style
with Zurich market vegetables and roesti

Züri-Tiramisu
mit Vermicelles und Amarena Kirschen

Tiramisu Zurich Style
with sweet chestnut puree and Amarena cherries

82

mit Hauptgang-Nachservice
with 2nd main course serving

97



HAUS ZUM RÜDEN

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



VEGAN-VEGI MENU

Kohlrabi-Thymian-Crèmesuppe
Vegan

Creamsoup of cabbage turnip and thyme
Vegan

oder / or

Marktsalat
mit Hausdressing

Market salad
with house dressing

Veganes Zürigschnätzlets
mit Herbstgemüse und Rösti

Vegan sliced Zurich style
with autumn vegetables and roesti

Zwetschgenröster
mit Marroni-Brittle und Hafereis

Roasted plums
with sweet chestnut brittle and oat ice-cream

oder / or

Dessert gemäss Ihrer regulären Menüauswahl (für Vegetarier geeignet)

Dessert of your regular menu choice (suitable for vegetarians)

79



HAUS ZUM RÜDEN

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