



ESSEN . TRINKEN . FEIERN

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. Willkomm



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.- wählen 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, Toskana
Unser Brot stammt aus der Schweiz.

Aus der Küche

Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft:
Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz, Rindsfilet & Entrecote: Irland
Foie Gras: Frankreich | Hummer: Kanada | Zander: Europa | Jakobsmuschel: Japan
Fleisch & Fisch können mit hormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika erzeugt worden sein. Über Allergene geben wir gerne Auskunft.

Alle Preise sind in CHF angegeben und inklusive Mehrwertsteuer.



VORSPEISEN STARTERS

HAUSGEBEIZTER GRAVED LACHS | 24
mit Sauerrahmmousse und Gurken-Ingwer Granité

HOME PICKLED SALMON
with sour cream mousse and cucumber ginger sorbet

RÜDEN BEEFSTEAK TATAR | 29 / 39
mit Eigelbcrème und geröstetem Hausbrot
mit Cognac verfeinert | +6

RÜDEN BEEFSTEAK TARTAR
with egg yolk cream and roasted bread
additional refined with Cognac | +6

ROASTBEEF «CIPRIANI» | 22 / 42
Kalt aufgeschnittenes Roastbeef
mit Sauce Cipriani, Oliven, Kapern, Tomaten und Parmesan

CHILLED ROASTBEEF «CIPRIANI»
with sauce Cipriani, olives, capers, tomatoes and parmigiano

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

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD
Seasonal salad from the market



VORSPEISEN STARTERS

FOIE GRAS TRILOGIE | 38 / 49
– als Terrine, gebraten und Praline von der Pistazie
mit Erdbeer-Chutney und Brioche

FOIE GRAS SERVED THREE WAYS
– as terrine, seared cut and praline with pistachio,
with strawberry chutney and brioche

GEBRATENE JAKOBSMUSCHELN | 26
mit bunten Cherrytomaten, Kokosnusscrème,
Krabbenchip und Passionsfrucht-Limettendressing

SEARED SCALLOPS
with colourful cherry tomatoes, coconut cream,
crab chip and passionfruit lime dressing

BURRATA | 19
mit Mango-Papaya Tatar und Chilicrème

BURRATA
with mango papaya tartar and chili cream

SUPPENTOPF | 14
Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY
What mother nature brings us



HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

HUMMER-TAGLIERINI «BERTOLDO STYLE» | 32 / 52
Kanadischer Hummer, Basilikum, Knoblauch und Peperoncini

LOBSTER TAGLIERINI «BERTOLDO STYLE»
Canadian lobster, basil, garlic and chili

NICOISE-ZURICHOISE | 49
Filet von der Rotbarbe mit Safran Beurre blanc, Peperonicrème,
eingelegten Zwiebeln, Kalamata Oliven und Dauphine-Kartoffeln

NICOISE-ZURICHOISE
Fillet of red mullet with saffron beurre blanc, bell pepper cream,
pickled onions, Kalamata olives and Dauphine potatoes

FILET VOM LOUP DE MER | 44
mit Zitronen-Estragon Butter, Pak Choi,
getrockneten Cherrytomaten und Bulgur

SEABASS FILLET
with lemon tarragon butter, pak choi,
dried cherry tomatoes and bulgur

PEPPERONI RISOTTO | 38
mit geräucherten Artischocken, knusprigem Enokipilz
und Belper Knolle

RISOTTO OF SWEET PEPPERS
with smoked artichokes, crunchy enoki mushroom
and Belper Knolle cheese



HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

KOTELETT VOM KALB | 58
gratinert mit Chili-Café de Paris
Ofengemüse und Süsskartoffel-Fries

CHOP OF VEAL
gratinated with chilli Café de Paris
Oven vegetables and sweet potato fries

«TAGLIATA» VOM IRISH FOYLE RINDSFILET | 56
mit Eierschwämmli, Sauce Provençale, Parmesan und Rucola

«TAGLIATA» OF IRISH FOYLE BEEF FILLET
with chanterelles, Provençale sauce, parmigiano and garden rocket

UNSER ZÜRIGSCHNÄTZLETS | Portion 49
mit Taglierini oder Rösti | à discrétion 72

SLICED SWISS VEAL ZURICH STYLE
with creamy mushroom sauce
and Taglierini pasta or Roesti

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 43
Waldpilzragout mit Rösti

VEGAN SLICED ZURICH STYLE
Ragout of forest mushrooms with Roesti



DESSERT

«AMALFI ZITRONE» | 19
Zitronentörtchen mit weissem Schokoladen-Crumble
und Pistazien Parfait

«AMALFI LEMON»
Lemon tart with white chocolate crumble
and pistachio parfait

PAVLOVA | 17
mit marinierten Erdbeeren, weisses Schokoladen-Joghurtmousse,
Meringue und Bananenglacé

PAVLOVA
with marinated strawberries, white chocolate yoghurt mousse,
meringue and banana ice-cream

SCHOKOLADEN-HASELNUSS TÖRTCHEN | 16
von der «Esmeraldas» Kakaobohne
mit Kirschsorbet und Holunderbeeren-Aceto

CHOCOLATE HAZELNUT CAKE
of «Esmeraldas» cocoa bean
with cherry sherbet and elderflower vinegar

KARAMELLISIERTER PFIRSICH | 18
mit Himbeer-Maraschino Sorbet, Verveine-Gelée und Mandel-Tuile

CARAMELIZED PEACH
with raspberry Maraschino sherbet, verbena gelee
and almond Tuile

DESSERTVARIATION (für 2 Personen) | 38
Eine Reise durch die Rüden-Pâtisserie

DESSERT VARIATION (for 2 people)
mixed sweet delights



DESSERT

AFFOGATO | 12
im Espresso ertrunkenes Vanilleglace
mit einem Schuss Amaretto

AFFOGATO
Vanilla ice-cream with espresso
with a shot of Amaretto

EISKAFFEE «RÜDEN-STYLE» | 15
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm

ICED COFFEE
Frapped coffee with whipped cream

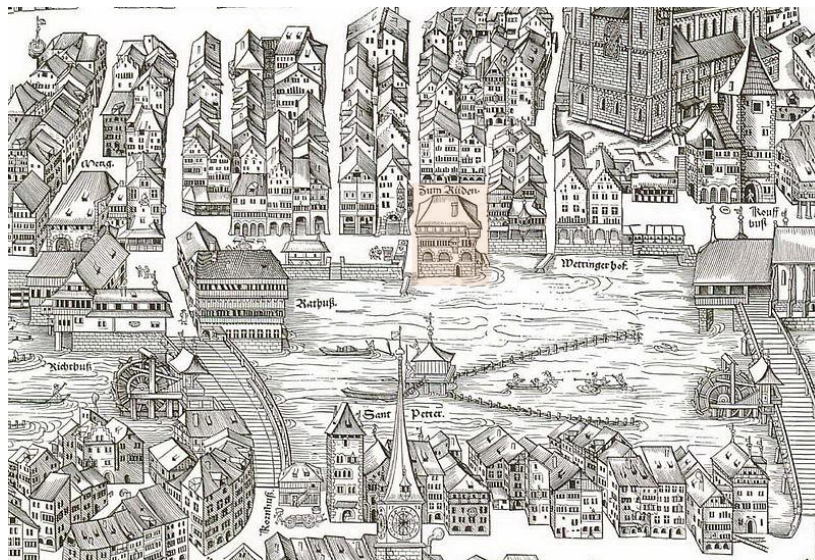
HAUSGEMACHTE GLACÉ & -SORBET | KUGEL 6

Vanille, Schokolade, Mocca, Banane
Vanilla, chocolate, coffee, banana

Rhabarber-Himbeer, Zitrone, Erdbeere,
Himbeer-Maraschino, Kirsche
Rhubarb-raspberry, lemon, strawberry,
raspberry-Maraschino, cherry

KÄSETELLER Cheese plate | 21

Tomme Vaudoise, Tête de Moine, Sternenberger
Bergkäse, Gruyère, Parmesan und Jersey Blue
mit Tessiner Feigensenf und Fruchtbrot



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 build at this time by Josen Murer, and printed by Christoffel Froschauer in 1576 in honour of the fatherland."