



◆ Luncheon - Buffet ◆

Preise inkl. Service und 7.6% MWst. • Prix service et 7.6% TVA inclus • Prices incl. service and 7.6% VAT

Haus zum Rüden
Restaurant • Constaffelsaal • Rüdenstübli
Willi Gloor • Limmatquai 42 • 8001 Zürich • Telefon +41 (0)44 261 95 66 • Fax +41 44 261 18 04
info@hauszumrueden.ch • www.hauszumrueden.ch

Stehbuffet I

Kalte Speisen

Crevetten Cocktail
Irischer Rauchlachs
Hausterrine
Bündnerfleisch und Parmaschinken
Vitello tonnato

Salate

Eisbergsalat, Gurken, Tomaten

Warme Speisen

Egloffilets gebacken
Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Curry
Butterreis
Frühlingsrollen
Yakatorispiessli
Lasagne

Saucen

Meerrettichschaum, Cocktail
Tartare, Süss und Sauer

Dessert

Caramelköpfl
Apfeltörtchen mit Streussel
Eisbiscuit Vanille-Schokolade

Fr. 74.-- pro Person

Lunch-Buffer I

Plats froids

Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé d'Irlande
Terrine maison
Viande séchée des Grisons, jambon de Parme
Vitello tonnato

Salades

Laitue d'hiver, concombres, tomates

Plats chauds

Filets de perches frites
Emincé de veau au curry
Riz au beurre
Rouleaux de printemps
Brochettes „Yakatori“
Lasagne

Sauces

Mousse raifort, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Crème caramel
Tartelettes aux pommes avec streussel
Bisquit glacé vanille-chocolat

Fr. 74.-- par personne

Luncheon-Buffer I

Cold dishes

Baby shrimps cocktail
Irish smoked salmon
Home made terrine
Air dried beef and Parma ham
Vitello tonnato

Salads

Iceberg, cucumber, tomato

Hot dishes

Fried fillets of perch
Sliced veal with curry
Rice in butter
Spring rolls
Yakatorispiessli
Lasagne

Sauces

Horseradish, cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Caramel custard
Apple tartlets
Ice sponge cake vanilla-chocolate

Fr. 74.-- per person

Stehbuffet II

Kalte Speisen

Crevetten Cocktail
Irischer Rauchlachs
Geräuchte Forellenfilets
Hausterrine
Bündnerfleisch und Parmaschinken

Salate

Eisbergsalat, Farmersalat
Gurken, Tomaten

Warme Speisen

Kabeljaufilet mit Pommerysensaft
Gebackene Riesencrevetten
Frühlingsrollen
Yakatorispiessli
Kalbpiccata mit Tomatensauce
Risotto

Saucen

Meerrettichschaum
Süss und Sauer, Cocktail

Dessert

Cappuccinotörtli
Cassata
Tirami-sù

Fr. 79.-- pro Person

Lunch-Buffer II

Plats froids

Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé d'Irlande
Filets de truite fumés
Terrine maison
Viande des Grisons et jambon de Parme

Salades

Laitue d'hiver, fermier,
concombres, tomates

Plats chauds

Filets de cabillaud à la moutarde de Pommery
Crevettes géantes frites
Rouleaux de printemps
Brochettes „Yakatori“
Piccata sauce tomates
Risotto

Sauces

Mousse raifort
Sweet and sour, Cocktail

Dessert

Tartelettes Cappuccino
Cassata italienne
Tirami-sù

Fr. 79.-- par personne

Luncheon-Buffer II

Cold dishes

Baby shrimps cocktail
Smoked Irish salmon
Smoked trout fillet
Home made terrine
Air dried beef and Parma ham

Salads

Iceberg, farmer
cucumber, tomato

Hot dishes

Fillet of cod fish, Pommery mustard sauce
Fried king prawns
Spring rolls
Yakatorispits
Veal piccata with tomato sauce
Risotto

Sauces

Horseradish
Sweet and sour, Cocktail

Dessert

Cappuccino tartlets
Cassata
Tirami-sù

Fr. 79.-- per person

Stehbuffet III

Kalte Speisen

Crevetten Cocktail
Irischer Rauchlachs
Vitello tonnato
Bündnerfleisch und Rohschinken

Salate

Mais, Eisbergsalat
Mediterraner Salat mit Fetakäse

Warme Speisen

Gebackene Eglifilets
Sautierte Riesencrevetten
Frühlingsrollen
Yakatorispiessli
St. Peters-Fisch mit getrockneten Tomaten
Kleine Wienerschnitzel
Rindfiletwürfel mit Gemüse
Butterreis, Butterspätzli

Saucen

Meerrettichschaum, Cocktail
Tartare, Süss und Sauer

Dessert

Schnee-Eier mit Vanille
Crèmeschnitten mit Himbeeren und
Schokolade
Frische Beeren
Vanilleeis

Fr. 89.-- pro Person

Lunch-Buffer III

Plats froids

Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé d'Irlande
Vitello tonnato
Régál des Grisons

Salades

Maïs, laitue d'hiver
Méditerranée avec feta

Plats chauds

Filets de perches frites
Crevettes géantes sautées
Rouleaux de printemps
Brochette « Yakatori »
Filets de St. Pierre aux tomates séchées
Petites escalopes viennoise
Dès de filet de boeuf aux légumes
Riz et spätzli au beurre

Sauces

Mousse raifort, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Île flottante à la vanille
Petits milles-feuilles à la framboise et au
chocolat
Baies fraîches
Glace vanille

Fr. 89.-- par personne

Luncheon-Buffer III

Cold dishes

Baby shrimps cocktail
Irish smoked salmon
Vitello tonnato
Air dried beef and raw ham

Salads

Lettuce, corn
Mediterranean with feta cheese

Hot dishes

Fried strips of perch
Sautéed king prawns
Spring rolls
Yakatorispits
Fillets of John Dory with dried tomatoes
Small escalope „Vienna style“
Fillet of beef gulash with vegetables
Rice and spaetzli

Sauces

Horseradish, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Floating islands with vanilla
Cream slice with raspberry and chocolate
Fresh berries
Vanilla ice cream

Fr. 89.-- per person

Stehbuffet IV

Kalte Speisen

Crevetten Cocktail
Irischer Rauchlachs
Rohschinken und Roastbeef
Terrine nach Saison

Salate

Mais, Eisbergsalat, Nüssli
Marinierter Gurkensalat
Mediterraner Salat mit Fetakäse

Warme Speisen

Gebackene Eglifilets
Gebackene Riesencrevetten
Pochierte Lachsschnitzel mit Estragon
Gemüsenudeln
Rindfleisch mit Austernsauce
Gebratener Reis
Asiatisches Gemüse mit Curry

Saucen

Meerrettichschaum, Cocktail
Tartare, Süß und Sauer

Dessert

Zitronenkuchen
Quarkmousse mit Brombeeren
Vanilleeis mit caramelsierten Nüssen
Brownies

Fr. 79.-- pro Person

Lunch-Buffer IV

Plats froids

Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé d'Irlande
Jambon cru et roastbeef
Terrine de la saison

Salades

Maïs, laitue d'hiver, mâches
Concombres marinés
Méditerranée avec feta

Plats chauds

Filets de perches frites
Crevettes géantes frites
Petite tranche de saumon pochée à l'estragon
Nouilles aux légumes
Emincé de boeuf sauce aux huîtres
Riz chinois sautés
Légumes asiatiques au curry

Saucen

Mousse raifort, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Lemon pie
Mousse au fromage, mousse aux mûres
Glace vanille aux noisettes caramélisées
Brownies

Fr. 79.-- par personne

Luncheon-Buffer IV

Cold dishes

Baby shrimps cocktail
Irish smoked salmon
Raw ham and Roastbeef
Seasonal terrine

Salads

Sweet corn, Iceberg, Lamb's lettuce,
Marinated cucumber
Mediterranean with feta cheese

Hot dishes

Fried fillets of perch
Fried king prawns
Poached salmon slice with tarragon sauce
Noodles with vegetables
Beef in oyster sauce
Fried rice
Asian vegetables with curry

Sauces

Horseradish, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Lemon pie
Curd mousse with blackberries
Vanilla ice with nuts
Brownies

Fr. 79.-- per person

Stehbuffet V

Kalte Speisen

Crevetten Cocktail
Irischer Rauchlachs
Melone mit Parmaschinken
Vitello tonnato

Salate

Farmersalat
Eisbergsalat
Tomaten mit Mozzarella

Warme Speisen

Gebackene Eglifilets
Marinierte Pouletwürfel mit Soja und Honig
Basmatireis
Asiatisches Gemüse mit Curry
Lammkoteletten mit Kräutern
Frühlingsrollen
Penne al salmone

Saucen

Meerrettichschaum, Cocktail
Tartare, Süß und Sauer

Dessert

Zuger Kirschtorte
Schokoladenmousse
Fruchtsalat

Fr. 77.-- pro Person

Lunch-Buffer V

Plats froids

Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé d'Irlande
Jambon de Parme
Vitello tonnato

Salades

Ferrières
Laitue d'hiver
Tomates et mozzarella

Plats chauds

Filets de perches frites
Dès de poulet marinés au soja et miel
Basmati riz
Légumes asiatiques au curry
Côtelettes d'agneau aux herbes
Rouleaux de printemps
Penne al salmone

Saucen

Mousse raifort, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Tarte au kirsch de Zoug
Mousse au chocolat
Salade de fruits frais

Fr. 77.-- par personne

Luncheon-Buffer V

Cold dishes

Baby shrimps cocktail
Irish smoked salmon
Parma ham
Vitello tonnato

Salads

Farmers
Iceberg
Tomatoes with mozzarella

Hot dishes

Fried fillets of perch
Marinated chicken with soya and honey
Basmati rice
Asian vegetables with curry
Lamb chops with herbs
Spring rolls
Penne al salmone

Sauces

Horseradish, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Kirsch tart Zoug style
Chocolate mousse
Fresh fruit salad

Fr. 77.-- per person

Stehbuffet VI

Kalte Speisen

Irischer Rauchlachs
Vitello Tonnato
Geräuchte Forellenfilets
Bündnerfleisch
Coppa

Salate

Auswahl von Blattsalaten

Warme Speisen

Wolfsbarsch mediterraner Art
Rindsfiletwürfel mit Steinpilzen
Saltimbocca mit Safranrisotto
Farvalle
Gemüse assortiert
Frühlingsrollen

Saucen

Meerrettichschaum
Sweet and Sour

Dessert

Passionsfrucht Mousse
Erdbeertörtchen mit Schlagrahm
Kakao Sorbet

Fr. 79.-- pro Person

Lunch-Buffer VI

Plats froids

Saumon fumé d'Irlande
Vitello Tonnato
Truite fumée
Viande séchée des Grisons
Coppa

Salades

Salade de laitue assorties

Plats chauds

Loup de mer sautés méditerranée
Dès de filets de boeuf aux cèpes
Saltimbocca avec risotto au safran
Farvalle
Légumes du marché
Rouleaux de printemps

Sauces

Mousse raifort
Sweet and Sour

Dessert

Mousse aux fruits de la passion
Tartelettes aux fraises avec chantilly
Sorbet de cacao

Fr. 79.-- par personne

Luncheon Buffet VI

Cold dishes

Irish smoked salmon
Vitello Tonnato
Smoked trout
Air dried beef
Coppa

Salads

Assorted lettuce salads

Hot dishes

Fillets of bass mediterranean style
Beef-fillet goulash with boletus
Saltimbocca with saffron risotto
Farvalle
Assorted vegetables
Spring rolls

Sauces

Horseradish
Sweet and sour

Dessert

Passion fruit mousse
Strawberry tartlets with whipped cream
Cocoa sorbet

Fr. 79.-- per person

Stehbuffet VII

Kalte Speisen

Crevettencocktail
Geräuchte Forellenfilets und Rauchlachs
Saison Terrine
Avocados mit Vinaigrette

Salate

Kleines Salatbuffet nach Saison

Warme Speisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Curry
Seeteufelmédallions gebraten mit Oliven
Maispoulardenbrust provenzalische Art
Reis mit frischen Kräutern
Ravioli mit Kräutern
Saisongemüse gratiniert
Ratatouille

Saucen

Cocktail, Meerrettichschaum
Cumberland

Dessert

Grand-Marnier Rahmschnitte
Apfeljalousie mit Vanillesauce
Schokoladenprofiterolen

Fr. 78.-- pro Person

Lunch-Buffer VII

Plats froids

Crevettes roses
Truite fumées et saumon fumé
Terrine de la saison
Avocats sauce vinaigrette

Salades

Petit buffet de salade selon saison

Plats chauds

Emincé de veau au curry
Médallions de baudroie aux olives
Suprême de poularde de maïs provençale
Riz aux fines herbes
Ravioli aux herbes
Légumes de la saison gratinés
Ratatouille

Sauces

Cocktail, mousse raifort
Cumberland

Dessert

Tranche au Grand-Marnier
Jalousie aux pommes sauce vanille
Profiteroles au chocolat

Fr. 78.-- par personne

Luncheon-Buffer VII

Cold dishes

Baby shrimps
Smoked troute and smoked salmon
Seasonal terrine
Avocados with vinaigrette sauce

Salads

Small seasonal salad bar

Hot dishes

Emince of veal with curry
Fillets of angler with olives
Poularde breast provence style
Rice with fresh herbs
Ravioli with herbs
Gratinated seasonal vegetables
Ratatouille

Sauces

Cocktail, horseradish
Cumberland

Dessert

Grand-Marnier cream slice
Apple jalousie with vanilla sauce
Chocolate profiteroles

Fr. 78.-- per person

06/2008