



◆ Bankett - Galamenu ◆

Ohne Nachservice • without second helping • sans deuxième service

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

Haus zum Rueden  
Restaurant • Constaffelsaal • Ruedenstübli  
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

BANKETT UND GALA MENUS

**Les mets sont librement interchangeables. De la même manière, il est possible de ne pas demander certains plats.**

Nous serons heureux de vous communiquer les prix !  
Entrées à partir de Fr. 14.-- / Soupes de Fr. 9.--  
L'assortiment des desserts est en dernière page. Veuillez nous indiquer votre choix au moment de la commande ! **Merçi.**

**Menu 1**

Salade de mâches avec lardons  
Sauce à la ciboulette

\*\*\*

Crème de carottes et oranges au gingembre

\*\*\*

Emincé de veau zurichoise  
Rösti au beurre

\*\*\*

Dessert Fr. 85.--

**Menu 2**

Saumon d'Ecosse mariné en salade  
Sauce à la moutarde au miel et aneth

\*\*\*

Consommé aux poireaux et truffes d'hiver

\*\*\*

Suprême de caneton rôti au four  
Sauce à l'orange et gingembre  
Riz au coriandre  
Garniture du marché

\*\*\*

Dessert Fr. 92.--

**Menu 3**

Roulade de crêpes au saumon fumé  
et chèvre frais en salade

\*\*\*

Crème de céleri à l'huile de truffes

\*\*\*

Carré d'agneau en croûte aux herbes et olives  
Risotto aux tomates  
Garniture du marché

\*\*\*

Dessert Fr. 89.--

**Die einzelnen Gerichte sind nach Belieben austauschbar, ebenfalls können einzelne Gänge weggelassen werden.**

Gerne geben wir Ihnen die Preise auf Anfrage bekannt !  
Vorspeisen ab Fr. 14.-- / Suppen ab Fr. 9.--  
Die Dessertauswahl finden Sie auf der letzten Seite, bitte geben Sie uns Ihre Wahl bei der Bestellung bekannt ! **Besten Dank.**

**Menu 1**

Nüsslisalat mit knusprigen Speckchips  
Schnittlauchdressing

\*\*\*

Karotten-Orangenrahmsüppchen mit Ingwer

\*\*\*

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Butterrösti

\*\*\*

Dessert Fr. 85.--

**Menu 2**

Hausgebeizter schottischer Lachs an Honig-Dill-Senfesauce und Salatbouquet

\*\*\*

Rindskraftbrühe mit Lauchstreifen und Wintertrüffeln

\*\*\*

Im Ofen gebratenes Barberie-Entenbrüstchen an Orangen-Ingwerjus  
Korianderreis  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessert Fr. 92.--

**Menu 3**

Bunter Blattsalat mit Rauchlachs-Frischkäse  
Crepesröllchen

\*\*\*

Sellerierahmsüppchen mit Trüffelöl

\*\*\*

Lammcarré in Oliven-Kräuterkruste  
Tomatenrisotto  
Gemüse garnitur

\*\*\*

Dessert Fr. 89.--

**The individual dishes can be interchanged according to preference. Individual courses may also be omitted.**

We will be pleased to inform you of the prices on request!  
Appetizers from Fr. 14.-- / soups from Fr. 9.--  
The dessert selection can be found on the last page. Please advise us of your choice when placing the order. **Many thanks.**

**Menu 1**

Lamb's lettuce with crispy bacon strips  
Chive dressing

\*\*\*

Carrot-orange cream soup with ginger

\*\*\*

Emincé of veal „Zurich style“  
Rösti in butter

\*\*\*

Dessert Fr. 85.--

**Menu 2**

Marinated Scottish salmon with honey-dill mustard sauce and salad

\*\*\*

Clear soup with strips of leek and winter truffles

\*\*\*

Oven roasted tender duckling breast with orange-ginger sauce  
Rice with coriander  
Market fresh vegetables

\*\*\*

Dessert Fr. 92.--

**Menu 3**

Fancy salad and rolled pancakes with smoked salmon and goat cheese

\*\*\*

Celery cream soup with truffle oil

\*\*\*

Rack of lamb in herb-olive crust  
Tomato risotto  
Market fresh vegetables

\*\*\*

Dessert Fr. 89.--

BANKETT UND GALA MENUS

**Menu 4**

Terrine de saumon et épinards en salade,  
Vinaigrette aux tomates  
\*\*\*

Crème de pommes de terre et poireaux  
Rouleaux de laitue au parmesan  
\*\*\*

Filet de veau, sauce aux herbes et poivre  
Nouilles au beurre  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 99.--

**Menu 4**

Terrine vom Salm und Spinat mit Salatbouquet  
an Tomaten-Vinaigrette  
\*\*\*

Kartoffel-Lauchrahmsüppchen  
mit Lattich-Parmesanröllchen  
\*\*\*

Kalbsteak an Pfeffer-Kräuterrahmsauce  
Buttermuceln  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 99.--

**Menu 4**

Salmon and spinach terrine on salad  
with tomato vinaigrette  
\*\*\*

Potato and leek cream soup  
with lettuce-parmesan rolls  
\*\*\*

Fillet of veal with herb-pepper sauce  
Noodles in butter  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 99.--

**Menu 5**

Variation d'hors d'œuvre « Asiatique »  
\*\*\*

Crème de safran avec dès de baudroie  
\*\*\*

Carré de veau au Porto rouge  
Gnocchi de semoule aux truffes  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 96.--

**Menu 5**

Asia Vorspeisenteller  
\*\*\*

Safranrahmsüppchen mit Seeteufel  
\*\*\*

Kalbscarrébraten mit Portweinjus  
Getrüffelte Griessgnocchi  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 96.--

**Menu 5**

Variation of asian style starters  
\*\*\*

Saffron cream soup with angler dices  
\*\*\*

Roasted rack of veal with Portwine sauce  
Semolina gnocchi with truffles  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 96.--

**Menu 6**

Crème de petits pois  
au ris de veau frites  
\*\*\*

Crevettes géantes sur sesame-épinards  
et beurre aux feuilles de citron  
\*\*\*

Steak de veau au jus de balsamico  
Risotto au safran  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 103.--

**Menu 6**

Erbenschaumsüppchen mit gebackenen  
Kalbsbriesröschen  
\*\*\*

Gebratene Riesencrevetten auf Sesam-Blattspinat  
mit Zitronengrasbutter  
\*\*\*

Kalbssteak mit Balsamicojus  
Safranrisotto  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 103.--

**Menu 6**

Green peas cream soup with fried  
calf's sweetbread  
\*\*\*

Sauteed king prawns on sesame-spinach  
with lemon butter  
\*\*\*

Veal steak with Balsamico sauce  
Safranrisotto  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 103.--

BANKETT UND GALA MENUS

**Menu 7**

Carpaccio de filet boeuf « Rüden »  
\*\*\*

Crème de curry et papaya au homard  
\*\*\*

Filets de loup de mer au jus de safran-chorizo  
Risotto au limes  
Légumes du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 98.--

**Menu 7**

Carpaccio vom Rindsfilet « Rüden »  
\*\*\*

Curry-Papaya-Rahmsüppchen mit Hummerfleisch  
\*\*\*

Gebratenes Wolfsbarschfilet im Safran-Chorizo-Sud  
Limonenrisotto  
Marktgemüse  
\*\*\*

Dessert Fr. 98.--

**Menu 7**

Fillet of beef carpaccio « Rüden »  
\*\*\*

Curry-papaya cream soup with lobster meat  
\*\*\*

Sauteed fillet of bass with saffron-Chorizo sauce  
Limes risotto  
Market vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 98.--

**Menu 8**

Salade de laitue avec courgettes grillées  
et aux fleurs des bois  
\*\*\*

Crème aux lentilles rouges avec coquilles  
Saint-Jaques  
\*\*\*

US-Filet de boeuf rôti marchand de vin  
Pommes au romarin  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 105.--

**Menu 8**

Bunter Blattsalat mit grillierten Zucchini-scheiben  
und sautierten Pilzen  
\*\*\*

Rahmsuppe von roten Linsen mit Jakobsmuschelfleisch  
\*\*\*

US-Rindsfilet an Rotwein-Schalottensauce  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 105.--

**Menu 8**

Salad with grilled zucchinis and sauteed  
mushrooms  
\*\*\*

Red lentil cream soup with scallop meat  
\*\*\*

US-Fillet of beef with red wine sauce  
Potatoes with rosemary  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 105.--

**Menu 9**

Salade aux crevettes géantes sautées  
\*\*\*

Médallions de baudroie sur légumes provençales  
au beurre de fenouil  
\*\*\*

US-Entrecôte Château au poivre vert  
Gratin dauphinois  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 109.--

**Menu 9**

Bunter Salat mit sautierten Riesencrevetten  
\*\*\*

Seeteufelmedallions auf provenzalischen Gemüse  
an Fenchelbutter  
\*\*\*

Doppeltes US- Entrecôte mit grüner Pfeffersauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 109.--

**Menu 9**

Fancy salad with sauteed king prawns  
\*\*\*

Medallions of angler on vegetables « Provence  
style » with fennel butter  
\*\*\*

Double US-Sirloin steak with green pepper sauce  
Gratinated potatoes  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 109.--

BANKETT UND GALA MENUS

**Menu 10**

Variation de saumon d'Ecosse  
\*\*\*

Consommé aux poireaux et truffes noir d'hiver  
\*\*\*

Suprême de caille sur lentils de Castelluccio  
Jus de miel et romarin  
\*\*\*

Steak de veau double, sauce au poivre et Cognac  
Pommes croquettes  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 112.--

**Menu 11**

Suprême de canard en salade, vinaigrette  
aux framboises  
\*\*\*

Crème de curry et papaya avec homard  
\*\*\*

Filet de sandre sur poireaux aux truffes  
Sauce au champagne  
\*\*\*

Steak de veau, sauce au Sherry à la crème  
Nouilles au beurre  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 116.--

**Menu 12**

Filet de lapereau en robe de lard sauté,  
en salade au vinaigrette d'olive et tomates  
\*\*\*

Bisque de homard au champagne  
\*\*\*

Dorade royale sur légumes de tomates et fenouil  
Beurre au persil  
\*\*\*

US-Entrecôte double au poivre vert  
Pommes Lyonnaise  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 123.--

**Menu 10**

Variation vom schottischen Lachs  
\*\*\*

Rinderkraftbrühe mit Lauchstreifen und Wintertrüffel  
\*\*\*

Wachtelbrust auf Castelluccio Berglinsen und  
Honig-Rosmarinjus  
\*\*\*

Doppeltes Kalbssteak an Cognac-Pfefferrahmsauce  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 112.--

**Menu 11**

Rosa Entenbrust gebraten an Himbeervinaigrette  
und Salatbouquet  
\*\*\*

Curry-Papayarahmsüppchen mit Hummerfleisch  
\*\*\*

Zanderfilet auf Trüffellauch und Champagnersauce  
\*\*\*

Zartes Kalbssteak an Sherryrahmsauce  
Butternudeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 116.--

**Menu 12**

Kaninchenfilet im Speckmantel mit Salatbouquet  
an Tomaten-Oliven-Vinaigrette  
\*\*\*

Hummerbisque mit Champagner  
\*\*\*

Goldbrasse gebraten auf Fenchel-Tomaten-Gemüse  
und Petersilienbutter  
\*\*\*

Doppeltes US-Entrecôte mit grüner Pfeffersauce  
Lyoner Kartoffeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 123.--

**Menu 10**

Scottish salmon variation  
\*\*\*

Clear soup with strips of leek and winter truffle  
\*\*\*

Quail breast on Castelluccio lentils with  
honey-rosemary-sauce  
\*\*\*

Double veal steak with cognac-pepper sauce  
Croquettes potatoes  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 112.--

**Menu 11**

Sauteed duckling breast with salad  
on raspberry vinaigrette  
\*\*\*

Curry-papaya cream soup with lobster meat  
\*\*\*

Filet of pike perch on leek with truffles  
champagne sauce  
\*\*\*

Tender veal steak with Sherry cream sauce  
Noodles in butter  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 116.--

**Menu 12**

Roasted fillet of rabbit with bacon  
on tomato-olive vinaigrette with salad  
\*\*\*

Lobster bisque with champagne  
\*\*\*

Gilt head bream on tomato-fennel-vegetables  
and parsley butter  
\*\*\*

Double US-Sirloin steak with green pepper sauce  
Lyonnaise potatoes  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 123.--

BANKETT UND GALA MENUS

**Menu 13**

Salade de langoustines sautées  
au beurre à l'estragon  
\*\*\*

Oxtail clair au Sherry  
\*\*\*

Médallions de foie gras sautés  
compote de raisins  
\*\*\*

Filet de veau entier à la Périgourdine  
Pommes au thym  
Garniture de légumes  
\*\*\*

Dessert Fr. 135.--

**Menu 14**

Salade de laitue avec courgettes grillées  
et aux fleurs des bois  
\*\*\*

Consommé aux légumes en julienne  
\*\*\*

Filet de saumon sur épinards en branches  
au beurre de tomates  
\*\*\*

Magret de canard à l'orange et gingembre  
Riz au coriandre  
Légumes du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 112.--

**Menu 15**

Salade de mâches au jambon de Parme  
et parmesan  
\*\*\*

Crème de champignons au vieux Balsamico  
\*\*\*

Filet de loup de mer au jus de safran-chorizo  
\*\*\*

Filet de veau, sauce au Porto rouge  
Risotto au champagne  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 114.--

**Menu 13**

Sautierte Scampis mit Estragonbutter  
mit Salatbouquet  
\*\*\*

Klare Ochschwanzsuppe mit Sherry  
\*\*\*

Gebratene Gänseleber mit Traubenkompott  
\*\*\*

Kalbsfilet mit Trüffelsauce  
Thymiankartoffeln  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 135.--

**Menu 14**

Bunter Salat mit grillierten Zucchini-scheiben und  
sautierten Pilzen  
\*\*\*

Rindskraftbrühe mit Gemüsestreifen  
\*\*\*

Gebratene Lachstranche auf Blattspinat  
mit Tomatenbutter  
\*\*\*

Barberie-Entenbrüstchen an Orangen-Ingwerjus  
Korianderreis  
Gemüse vom Markt  
\*\*\*

Dessert Fr. 112.--

**Menu 15**

Nüsslisalat mit Parmaschinken und Parmesanspähen  
\*\*\*

Champignonsrahmsüppchen mit altem Balsamico  
\*\*\*

Wolfsbarschfilet gebraten in Safran-Chorizo-Sud  
\*\*\*

Kalbsfilet rosa gebraten an Portweinjus  
Champagnerrisotto  
Gemüse garnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 114.--

**Menu 13**

Sauteed scampis with tarragon butter  
and salad  
\*\*\*

Clear oxtail soup with Sherry  
\*\*\*

Sauteed goose liver with raisin compote  
\*\*\*

Filet of veal with truffle sauce  
Potatoes with thyme  
Assorted vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 135.--

**Menu 14**

Fancy salad with grilled zucchini  
and sauteed mushrooms  
\*\*\*

Clear soup with vegetable strips  
\*\*\*

Filet of salmon on leaf-spinach  
with tomato butter sauce  
\*\*\*

Duckling breast with orange-ginger sauce  
Rice with coriander  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 112.--

**Menu 15**

Lamb's lettuce with Parma ham and  
parmesan  
\*\*\*

Mushroom cream soup with Balsamico  
\*\*\*

Filet bass with saffron-chorizo sauce  
\*\*\*

Filet of veal on Portwine sauce  
Champagne risotto  
Assorted vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 114.--

BANKETT UND GALA MENUS

**Menu 16**

Délíce de foie gras d'oie, compote de mangue  
\*\*\*  
Consommé de tomates  
\*\*\*  
Filet de turbot sur épinards au curry  
et au beurre de citron vert  
\*\*\*  
Carré d'agneau en croûte à la moutarde et herbes  
Gratinated potatoes  
Garnitures du marché  
\*\*\*  
Dessert Fr. 134.--

**Menu 17**

Salade aux crevettes géantes sautées  
en l'huile d'olive  
\*\*\*  
Crème de tomates avec roulade de  
laitue et parmesan  
\*\*\*  
Filet de sandre sur lit de paprika  
\*\*\*  
Carré de veau au jus de truffes  
Nouilles maison  
Légumes du marché  
\*\*\*  
Dessert Fr. 121.--

**Menu 18**

Saumon d'Ecosse mariné en salade  
Sauce à la moutarde au miel et aneth  
\*\*\*  
Crème de ratatouille  
\*\*\*  
Coquilles Saint-Jaques sur sésame-épinards  
au beurre de gingembre  
\*\*\*  
Médallions de filet de veau à la moutarde  
de Pommery  
Riz aux herbes  
Garniture du marché  
\*\*\*  
Dessert Fr. 130.--

**Menu 16**

Gänseleberterrine mit Mangokompott  
\*\*\*  
Tomatenkrafftbrühe  
\*\*\*  
Steinbuttfilet auf Curry-Blattspinat  
und Zitronengrasbutter  
\*\*\*  
Zartes Lammcarré in Senf-Kräuterkruste  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Dessert Fr. 134.--

**Menu 17**

Bunter Salat mit Riesencrevetten in Knoblauch-  
Olivenöl gebraten  
\*\*\*  
Tomatencrèmesüppchen  
mit Lattich-Parmesan  
\*\*\*  
Zanderfilet auf Paprikakraut  
\*\*\*  
Kalbscarré gebraten mit Trüffelrahmsauce  
Nudeln nach Art des Hauses  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Dessert Fr. 121.--

**Menu 18**

Hausgebeizter schottischer Lachs an Honig-  
Dill-Sensauce und Salatbouquet  
\*\*\*  
Ratatouillerahmsüppchen  
\*\*\*  
Jakobsmuscheln auf Sesam-Blattspinat und  
Ingwerbutter  
\*\*\*  
Kalbsfiletmedallions an Pommerysensauce  
\*\*\*  
Kräuterreis  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Dessert Fr. 130.--

**Menu 16**

Goose liver terrine with mango compote  
\*\*\*  
Clear tomato soup  
\*\*\*  
Filet of turbot on curry-spinach with  
lemongrass butter  
\*\*\*  
Roasted rack of lamb on mustard-herb crust  
Gratinated potatoes  
Market fresh vegetables  
\*\*\*  
Dessert Fr. 134.--

**Menu 17**

In garlic and olive oil sautéed king prawns  
with salad  
\*\*\*  
Tomato cream soup  
with lettuce-parmesan rolls  
\*\*\*  
Filet of pike perch on paprika  
\*\*\*  
Roasted rack of veal with truffle sauce  
Home made noodles  
Market fresh vegetables  
\*\*\*  
Dessert Fr. 121.--

**Menu 18**

Marinated Scottish salmon with honey-dill  
mustard sauce and salad  
\*\*\*  
Ratatouille cream soup  
\*\*\*  
Scallops on sesame-spinach with ginger butter  
\*\*\*  
Medallions of fillet of veal with Pommery  
mustard sauce  
Rice with herbs  
Market fresh vegetables  
\*\*\*  
Dessert Fr. 130.--

BANKETT UND GALA MENUS

**Menu 19**

Foie gras sauté en salade, vinaigrette de pommes  
\*\*\*  
Crème de curry et papaya au homard  
\*\*\*  
Suprême de pigeon sur choucroute  
au champagne et vinaigre de truffes  
\*\*\*  
US-Filet de bœuf, sauce bourguignonne  
Gratin dauphinois  
Garniture du marché  
\*\*\*  
Dessert Fr. 141.--

**Menu 20**

Terrine de veau en crêpes en salade et  
vinaigrette aux herbes  
\*\*\*  
Crème de céleri  
\*\*\*  
Goujons de soles aux tomates et olives  
\*\*\*  
Canon d'agneau en croûte à la moutarde  
aux herbes  
Pommes de terre aux poivrons  
Garniture du marché  
\*\*\*  
Dessert Fr. 121.--

**Menu 21**

Salade gourmet  
\*\*\*  
Crème de tomates avec roulade de  
laitue et parmesan  
\*\*\*  
Filet de Saint-Pierre sur lentils de Castelluccio  
au beurre de truffes  
\*\*\*  
Filet de veau à la moutarde de Pommery  
Riz à la ciboulette  
Légumes du marché  
\*\*\*  
Dessert Fr. 130.--

**Menu 19**

Sautierte Gänseleber mit Salat an Apfelvinaigrette  
\*\*\*  
Curry-Papaya-Rahmsüppchen mit Hummerfleisch  
\*\*\*  
Gebratene Taubenbrust auf Champagnersauerkraut  
Trüffel-Balsamicoessig  
\*\*\*  
US-Rindsfiletherz an Burgundersauce  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Dessert Fr. 141.--

**Menu 20**

Kalbsterine im Crepesmantel mit Salatbouquet und  
Kräutervinaigrette  
\*\*\*  
Sellerierahmsüppchen  
\*\*\*  
Seezungenstreifen mit Tomaten und Oliven  
\*\*\*  
Lammrücken in Senf-Kräuterkruste  
\*\*\*  
Peperonikartoffeln  
Gemüsekartoffeln  
\*\*\*  
Dessert Fr. 121.--

**Menu 21**

Feinschmeckersalat  
\*\*\*  
Tomatencrèmesüppchen mit Lattich-Parmesan  
\*\*\*  
Sankt Peters-Fisch auf Castelluccio Berglinsen und  
Trüffelbutter  
\*\*\*  
Kalbsfilet an Pommerysensauce  
Schnittlauchreis  
Gemüse garnitur  
\*\*\*  
Dessert Fr. 130.--

**Menu 19**

Sautéed goose liver with salad, apple vinaigrette  
\*\*\*  
Curry-papaya cream soup with lobster meat  
\*\*\*  
Sautéed pigeon breast on champagne  
sauerkraut and truffle-balsamico vinegar  
\*\*\*  
US-Fillet of beef with Burgundy sauce  
Gratinated potatoes  
Market fresh vegetables  
\*\*\*  
Dessert Fr. 141.--

**Menu 20**

Veal terrine in pancakes with salad  
and herb vinaigrette  
\*\*\*  
Celery cream soup  
\*\*\*  
Strips of sole with sauteed tomatoes and olives  
\*\*\*  
Rack of lamb with in mustard-herb crust  
\*\*\*  
Potatoes with peppers  
Market fresh vegetables  
\*\*\*  
Dessert Fr. 121.--

**Menu 21**

Gourmet salad  
\*\*\*  
Tomato cream soup with lettuce-parmesan rolls  
\*\*\*  
Filet of John Dory on Castelluccio lentils with  
truffle butter  
\*\*\*  
Filet of veal with Pommery mustard sauce  
Rice with chive  
Market fresh vegetables  
\*\*\*  
Dessert Fr. 130.--

## BANKETT UND GALA MENUS

**Menu 22**

Terrine de foie gras d'oie ou canard  
avec compote de mangue et brioche  
\*\*\*

Crème de petits pois au ris de veau frites

\*\*\*

Médallions de boudoir sur légumes  
provençales et beurre de fenouil  
\*\*\*

Carré de veau rôti au jus de truffes  
Pommes au romarin  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 131.--

**Menu zurichoise**

Consommé aux quenelles „Wollishofen“  
\*\*\*

Filets de perche du lac de Zurich  
Sauce au vin de Rauschling  
\*\*\*

„Zürcher Ratsherrentopf“  
(max. 30 Personnes)

**ou**  
Emincé de filet de veau zurichoise  
Rösti au beurre  
\*\*\*

Tarte aux pommes „Rüden“ Fr. 104.--

**Menu Gastronomique I**

Langoustines sautées en salade  
\*\*\*

Oxtail clair with Sherry  
\*\*\*

Loup de mer, sauce au safran-chorizo  
\*\*\*

Sorbet au citron vert  
\*\*\*

Médallions de filet de veau au jus de truffes  
Nouilles au beurre  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 150.--

**Menu 22**

Gänse- oder Entenleberterriner mit Mangokompott  
Brioche  
\*\*\*

Erbssenschauumsüppchen mit gebackenen  
Kalbsbriesröschen  
\*\*\*

Seeteufelmédallions auf provenzalischem Gemüse  
und Fenchelbutter  
\*\*\*

Kalbscarré mit Trüffeljus  
Rosmarinkartoffeln  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 131.--

**Zürcher Menu**

Wollishofer Chnödelsuppe  
\*\*\*

Zürichsee Eglifilets in Rauschling

\*\*\*

Zürcher Ratsherrentopf  
(max. 30 Personen)

**oder**  
Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcherart  
Rösti in Butter  
\*\*\*

Apfelkuchen „Rüden“ Fr. 104.--

**Menu Gastronomique I**

Salat mit sautierten Scampis  
\*\*\*

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry  
\*\*\*

Wolfsbarsch im Safran-Chorizo-Sud  
\*\*\*

Limes-Sorbet  
\*\*\*

Kalbsfiletmédallions mit Trüffelsauce  
Butternudeln  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 150.--

**Menu 22**

Goose or duck liver terrine with mango  
compote and brioche  
\*\*\*

Green peas cream soup with fried  
calf's sweetbread  
\*\*\*

Médallions of angler with vegetables provence  
style and fennel butter  
\*\*\*

Rack of veal with truffle sauce  
Rosemary potatoes  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 131.--

**Zurich Menu**

Clear soup with veal-dumplings  
\*\*\*

Filets of perch from the lake of Zurich  
Rauschling wine sauce  
\*\*\*

Filets of beef, veal and porc „Ratsherren style“  
(max. 30 people)

**or**  
Sliced fillet of veal „Zurich style“  
Rösti in butter  
\*\*\*

Applepie „Rüden“ Fr. 104.--

**Menu Gastronomique I**

Salad with sauteed scampis  
\*\*\*

Clear oxtail soup with Sherry  
\*\*\*

Fillet of bass with saffron-chorizo sauce  
\*\*\*

Limes sherbet  
\*\*\*

Médallions of fillet of veal with truffle sauce  
Noodles in butter  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 150.--

## BANKETT UND GALA MENUS

**Menu Gastronomique II**

Terrine de homard à l'huile de noisettes  
en salade  
\*\*\*

Consommé de tomates  
\*\*\*

Fillet de Saint-Pierre sur lentils de Castelluccio  
beurre aux truffes  
\*\*\*

Foie gras sauté sur compote de pommes  
\*\*\*

US-Filet de boeuf entier au fumet de Bordeaux  
Gratin dauphinois  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 155.--

**Menu Gastronomique II**

Hummerterriner mit Haselnussöl und  
Salatbouquet  
\*\*\*

Tomatenkraftbrühe  
\*\*\*

Sankt-Peters-Fisch auf Castelluccio Berglinsen  
und Trüffelbutter  
\*\*\*

Gebratene Gänseleber auf Apfelkompott  
\*\*\*

US-Rindsfilet rosé gebraten an Bordeaux-Sauce  
Kartoffelgratin  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 155.--

**Menu Gastronomique II**

Lober terrine with hazelnut oil and salad  
\*\*\*

Clear tomato soup  
\*\*\*

Fillet of John Dory on Castelluccio lentils  
with truffle butter  
\*\*\*

Sauteed goose liver on apple compote  
\*\*\*

US-Fillet of beef with Bordeaux sauce  
Gratinated potatoes  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 155.--

**Menu Gastronomique III**

Langoustines et crevettes géantes sautées  
en salade  
\*\*\*

Consommé double aux truffes  
\*\*\*

Fillet de turbot au beurre de Chablis  
\*\*\*

Escalope de foie gras d'oie aux raisins  
\*\*\*

Carré d'agneau rosé aux fines herbes  
Pommes sautées avec poivrons  
Garniture du marché  
\*\*\*

Dessert Fr. 158.--

**Menu Gastronomique III**

Scampi und Riesencrevetten gebraten mit  
Salatbouquet  
\*\*\*

Doppelte Kraftbrühe mit Trüffeln  
\*\*\*

Steinbuttfillet an Chablisbutter  
\*\*\*

Gebratene Gänseleber mit Trauben  
\*\*\*

Lammcarré mit frischen Kräutern  
Peperonkartoffeln  
Gemüsegarnitur  
\*\*\*

Dessert Fr. 158.--

**Menu Gastronomique III**

Sauteed scampis and king prawns with salad  
\*\*\*

Double consomme with truffles  
\*\*\*

Fillet of turbot in Chablis butter sauce  
\*\*\*

Sautéed goose liver with grapes  
\*\*\*

Rack of lamb with fresh herbs  
Sautéed potatoes with peppers  
Market fresh vegetables  
\*\*\*

Dessert Fr. 158.--

**L'assortiment des desserts**

Assiette de sorbets aux fruits de la saison  
Mousse au chocolat  
Mousse aux trois chocolats  
Crème caramel chantilly  
Salade de fruits frais  
Gratin aux fruits de la saison, glace vanille  
Petit vacherin glacé aux fruits  
Cascade aux fruits frais, glace caramel  
Panna Cotta « Rüden »  
Tartelettes aux pommes sauce vanille

**Nos desserts de la saison**

Bavarois au miel, compote d'airelles  
Parfait glacé aux griottes, sauce au café  
Parfait glacé au Bailey's, sauce aux noisettes  
Salade de fruits exotiques, glace yogourt  
Tarte au chocolat, sorbet aux oranges  
Tirami-sù, crème anglaise au Marsala  
Tarte Tatin, glace aux noix  
Nougat glacé aux fruits frais  
Gâteau St. Honoré  
Carpaccio de kiwi, sorbet de litchi  
Ananas surprise  
Vermicelles « Rüden »  
Salade d'orange, glace au miel  
Parfait glacé aux pruneaux à l'Armagnac  
Jalousie aux fruits secs, glace à l'anis  
Mousse au figes, coulis d'orange

**Autre desserts sur demande**

**Buffet de dessert en dernière page**

**Die Dessertauswahl**

Sorbetteller mit Saisonfrüchten  
Schokoladenmousse  
Drei verschiedene Schokoladenmousse  
Karamelköpfl mit Schlagrahm  
Frischer Fruchtsalat  
Saison-Früchtegratin mit Vanilleglace  
Vacherin mit frischen Früchten  
Cascade mit frischen Früchten, Karamelleis  
Panna Cotta « Rüden »  
Apfeltörtchen mit Vanillesauce

**Unsere Saisonspezialitäten**

Bayerische Crème mit Honig und Preiselbeerkompott  
Amarenaisparfait mit Kaffeesauce  
Baileys Eisparfait mit Nuss-Sauce  
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurteis  
Schokoladenkuchen mit Orangensorbet  
Tirami-sù mit Vanille-Marsalasauc  
Tarte Tatin mit Walnussei  
Nougateisparfait mit frischen Früchten  
Sankt-Honoré Torte  
Kiwi Carpaccio mit Lycheesorbet  
Ananas « Surprise »  
Vermicelles « Rüden »  
Orangensalat mit Honigeis  
Zwetschgeneisparfait mit Armagnac Sauce  
Jalousie mit getrockneten Früchten mit Aniseis  
Feigenmousse mit Orangencoulis

**Weitere Dessert auf Anfrage**

**Dessertbuffet auf der letzten Seite**

**The dessert selection**

Assorted sherbets with fresh fruit  
Chocolate mousse  
Three chocolate mousse  
Caramel custard with whipped cream  
Fresh fruit salad  
Gratinated seasonal fruit with vanilla ice cream  
Small vacherin with fresh fruit  
Cascade with fresh fruit caramel ice cream  
Panna Cotta « Rüden »  
Apple tart with vanilla sauce

**Our seasonal desserts**

Bavarian cream with honey and cranberry sauce  
Amarena ice parfait with coffee sauce  
Baileys ice parfait with nut sauce  
Exotic fruit salad with yogurt ice cream  
Chocolate cake with orange sorbet  
Tirami-sù with vanilla-Marsalasauc  
Tart Tatin with walnut ice cream  
Nougat ice parfait with fresh fruit  
Saint-Honoré tart  
Kiwi carpaccio with litchi sorbet  
Pineapple surprise  
Vermicelles « Rüden »  
Orange salad with honey ice cream  
Plum ich parfait with Armagnac sauce  
Tried fruit jalousie with anis ice cream  
Figs mousse with orange sauce

**Further desserts on request**

**Dessert buffet on the last page**

Gâteau de noce et anniversaire  
sur demande

Hochzeits- und Geburtstagstorten  
auf Anfrage

Wedding and birthday cakes  
on request

**Buffet de dessert**

Mousse au chocolat  
Mousse au chocolat blanc  
Charlotte Royale  
Tourte de la saison  
Tarte de fruits de la saison  
Tourte au mascarpone  
Sorbet au citron vert  
Sorbet aux fraises  
Sorbet aux fruits de la saison  
Glace à la vanille  
Crème caramel  
Panna Cotta  
Baies de la saison crème Chantilly  
Plats aux fruits frais  
Salade de fruits frais

Plat de fromages riche et choix de pains

Supplement  
Fr. 16.-- par personne  
min. 30 personnes

**Demandez notre buffet  
de la saison**

**Dessert Buffet**

Schokoladenmousse  
Weisse Schokoladenmousse  
Charlotte Royale  
Saisonale Torte  
Saisonaler Früchtekuchen  
Mascarpone-torte  
Zitronensorbet  
Erdbeersorbet  
Früchtesorbet je nach Saison  
Vanilleeis  
Karamelköpfl  
Panna Cotta  
Frische Beeren nach Saison mit Schlagrahm  
Früchteteller  
Frischer Fruchtsalat

Reichhaltige Käseplatte mit Brotauswahl

Mehrpreis  
Fr. 16.-- pro Person  
Min. 30 Personen

**Gerne unterbreiten wir Ihnen unseren  
saisonalen Vorschlag**

**Dessert Buffet**

Chocolate mousse  
White chocolate mousse  
Charlotte Royale  
Seasonal tart  
Seasonal fruit tart  
„Mascarpone“ tart  
Lime sherbet  
Strawberry sherbet  
Seasonal sherbet  
Vanilla ice-cream  
Caramel custard  
Panna Cotta  
Fresh seasonal berries with whipped cream  
Assorted fresh fruit  
Fresh fruit salad

Assorted cheese tray with choice of bread

Add  
Fr. 16.-- per person  
min. 30 people

**Ask for our seasonal  
propositions**