

Haus zum Rüden, Zürich

Restaurant Gotischer Saal

LES HORS-D'OEUVRES FROIDS

Salade Gourmet Fr. 38.—
Gourmet Salat
Fancy gourmet salad

Crevettes géantes en salade avec sauce aioli et crostini d'olives Fr. 35.—
Riesengarnelen mit Aioli, Olivencrostini und kleinem Salatbouquet
Sautéed king prawns with aioli sauce, olive crostini and salad

Carpaccio de filet de bœuf au parmesan, rucola et mayonnaise Fr. 29.—
à la moutarde et Cognac
Rindsfiletcarpaccio mit Cognac-Senfmayonnaise, Rucola und Parmesan
Filet of beef carpaccio with parmesan, rucola and Cognac-mustard mayonnaise

Terrine de foie gras d'oie avec poire aux anis et Balsamico Fr. 39.—
Gänseleberterrine mit Anisbirne und Balsamicoessig
Goose liver terrine with anise pear and Balsamico

Saumon mariné en salade de concombres au gingembre Fr. 22.—
Hausgebeizter Gravad Lax auf Gurken-Ingwersalat
Homemade gravad lax on cucumber-ginger salad

Régal des Grisons Fr. 29.—
Bündnerteller
Air-dried beef and ham from Grisons

Salade composée de la saison Fr. 15.50
Gemischter Saisonsalat
Mixed season salad

LES POTAGES

Consommé double avec julienne de légumes et truffes noires de Périgord Fr. 18.—
Doppelte Rindskraftbrühe mit schwarzem Périgordtrüffel und Gemüsestreifen
Clear beef soup with vegetable strips and black Périgord truffles

Bisque de homard avec dès de scampi à la fine champagne Fr. 24.—
Hummerbisque mit Scampiwürfel und Cognac
Lobster cream soup with scampi dices and Cognac

Soupe de fenouil crèmeuse aux coquilles Saint-Jacques sautées Fr. 19.—
Fenchelschaumsüppchen mit sautierten Jakobsmuscheln
Fennel cream soup with sautéed scallops

LES HORS-D'OEUVRES CHAUDS

Médaille de foie gras d'oie sauté sur mousseline de pommes de terre et pommes Fr. 39.—
Himmel und Erde von Gänseleber
Sautéed goose liver escalopes with potato and apple puree

Risotto au champagne aux crustacés et truffes noires de Périgord Fr. 38.—
Champagner-Risotto mit Krustentieren und schwarzem Périgordtrüffel
Champagne risotto with crustaceans and black Périgord truffles

LES POISSONS ET CRUSTACES

Assiette du pêcheur grillé "Rüden" Fr. 65.—
Grillierter Fischsteller nach Art des Rüden
Grilled fishplate Rüden style

Scampi d'Afrique du Sud sautés provençaux sur fenouil aux olives Fr. 72.—
Südafrikanische Scampis gebraten mit provenzalischen Aromaten
auf Oliven-Fenchelgemüse
Sautéed South African scampi provence style, fennel with olives

Filet de sandre sauté sur lentilles de Castelluccio au beurre de céleri et truffes Fr. 48.—
Gebratenes Zanderfilet auf Castelluccio Berglinsen und Sellerie-Trüffelbutter
Sautéed filet of pike perch on Castelluccio lentils with celery-truffle butter

Filet de turbot grillé sur épinards en branches, sauce à la moutarde de raisins Fr. 76.—
Grilliertes Wildfang Steinbuttfilet auf zartem Blattspinat mit violetter Senfsauce
Grilled filet of turbot on leaf spinach with grape mustard sauce

Filet de loup de mer rôti sur pois mange-tout, sauce cerfeuil Fr. 54.—
Wolfsbarschfilet gebraten auf glasierten Kefen mit Kerbelsauce
Roasted filet of bass on glazed sugar peas with chervil sauce

Sole entier rôti meunière Fr. 68.—
Ganze Seezunge gebraten „Müllerart“
Panfried sole meuniere ca. 450 gr.

LES SPECIALITES DE LA MAISON

Emincé de filet de veau zurichoise, röstli Fr. 51.—
Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcher Art, Röstli
Sliced fillet of veal "Zurich style", rösti

Suprême de canard de Barberie rôti au jus de miel et gingembre, petits légumes Fr. 48.—
Gebratene Barberie Entenbrust mit Honig-Ingwerjus und frischem Marktgemüse
Roasted Barberie duckling breast with honey-ginger sauce, market fresh vegetables

Médailles de filet de veau grillés aux herbes fraîches et l'huile d'olive au citron, petits légumes Fr. 59.—
Kalbsfiletmédailles grilliert mit frischen Kräutern, Limonen-Olivenöl und kleinem Gemüse
Grilled fillet of veal medallions with fresh herbs and lemon olive oil, fresh vegetables

Agneau de Entlebuch rôti au jus de thym Fr. 59.—
Das Beste vom Schweizer Berglamm aus dem Entlebuch an Thymianjus
Swiss mountain lamb from Entlebuch with thyme sauce

Dès de filet de boeuf sautés à la moutarde de Pommery et légumes du marché Fr. 56.—
Zarte Rindsfiletwürfel sautiert in einer Pommerysensaue mit frischem Gemüse
Fillet of beef dices with Pommery mustard sauce and market fresh vegetables

Steak de porc noires de Bigorre en tranche, sauce miel-romarin Fr. 58.—
Steak vom schwarzen Schwein aus den Pyrenäen in dünnen Tranchen an Honig-Rosmarinjus
Black Bigorre pork in thin slices with honey-rosemary sauce

LES VIANDES

US - Châteaubriand „Rüden" sauce Béarnaise Fr. 68.—
Zartes US - Châteaubriand „Rüden" mit Béarnaise sauce pro Person
Tender US - Châteaubriand „Rüden" with bearnaise sauce
à partir de deux personnes/ab zwei Personen/for two persons

Tournedos de bœuf des Etat Unis rôti à la moelle au vin rouge et petits legumes Fr. 65.—
Zartes US - Tournedos mit Ochsenmark an Rotweinsacue und kleinem Gemüse
US - Tournedos of beef with bone marrows redwine sauce and market fresh vegetables

Steak de veau grillé, sauce au poivre à la fine champagne Fr. 58.—
Kalbssteak vom Grill mit Cognac-Pfeffersauce
Grilled veal steak with Cognac-pepper sauce

LES LEGUMES

Bouquetière de légumes frais du marché Fr. 35.—
Auswahl frischer Marktgemüse
Assorted market fresh vegetables

LES GARNITURES

Tout les plats principaux sont servis avec des légumes du marché et accompagnés de pommes de terre, riz ou nouilles fraîches.

Zu allen Hauptgerichten servieren wir Gemüse vom Markt, sowie Reis, Kartoffeln oder hausgemachte Nudeln.

All main dishes are served with fresh vegetables and choice of potatoes, rice or home-made noodles.

Herkunft unserer Fleischprodukte:

Rindfleisch	Schweiz
Rindfleisch	USA (kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)
Kalbfleisch	Schweiz
Schweinefleisch	Frankreich
Geflügel	Frankreich, Schweiz
Gänseleber	Frankreich
Lammfleisch	Schweiz

Preise inkl. 7.6% MWST

Food_012008



Restaurant, Constaffelsaal, Rüdenstübli
Willi Gloor, Limmatquai 42, 8001 Zürich, Telefon +41(0) 1 261 95 66, Fax +41(0) 1 261 18 04
info@hauszumrueden.ch www.hauszumrueden.ch