



◆ Apéritifs - Cocktail ◆

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

**Apéro-Vorschläge:**

**Swiss Apéro:**

Weisswein gemäss Ihrer Wahl,  
Fruchtsäfte und Mineralwasser

**Internationaler Apéro:**

Gängige Apéritifs, Weisswein gemäss Ihrer Wahl; dazu  
Bier, Fruchtsäfte und Mineralwasser

**American Cocktail:**

Gleiches Angebot wie internationaler Apéro  
erweitert mit Whisky, Gin, Wodka, Long-Drinks

**Champagner Apéro:**

Französischer Champagner nach Ihrer Wahl  
Fruchtsäfte und Mineralwasser

**Bowlen:**

Auf Anfrage

Zu sämtlichen Apéritifs reichen wir  
frische Salzmandeln, Chips und Salzsticks  
gratis

Preise gemäss Getränkekarte

Weitere Angebote auf Anfrage

**Propositions pour l'apéritifs:**

**Swiss Apéritif:**

Vin blanc selon votre choix,  
jus de fruits et eau minérale

**Apéritif International:**

Sélection apéritifs, vin blanc selon votre choix,  
bières, jus de fruits et eau minérale

**Cocktail américaine:**

Comme l'apéritif International avec  
Whiskies, Gin, Vodka et Long-drinks

**Champagne Apéritif:**

Champagne selon votre choix,  
jus de fruits et eau minérale

**Bol:**

Sur demande

Avec tous les apéritifs nous offrons  
amandes salées, chips et sticks salés  
gratuit

Prix selon la carte des boissons

Autres arrangements sur demande

**Cocktail proposals:**

**Swiss Aperitif:**

White wine, the choice is yours,  
fruit juices and mineralwater

**International Aperitif:**

Choice of aperitifs, white wine, fruit juices,  
mineralwater and beer

**American Cocktail:**

Same as "International Aperitif" with Whiskies,  
Gin, Vodka and Long-Drinks

**Champagne Cocktail:**

French Champagne the choice is yours,  
fruit juices and mineralwater

**Bowl:**

On request

With all aperitifs we serve  
salted almonds, chips and salted sticks  
free of charge

Prices according to beverage list

Further arrangements on request

**Apéro-Beilagen:**

<b>Kalt</b>	Portion
Junges Gemüse mit Sauerrahm	Fr. 5.50

**Auswahl von Canapés**

	Stück
Salami	Fr. 3.20
Gekochter Schinken	Fr. 3.20
Rohschinken	Fr. 3.20
Hart oder Weichkäse	Fr. 3.20
Ei	Fr. 3.20
Bündnerfleisch	Fr. 3.20
Roastbeef	Fr. 3.20
Krevetten	Fr. 3.60
Rauchlachs	Fr. 3.60
Tartar	Fr. 3.60
Gänseleberterrine	Fr. 9.50
Kaviar, Preis auf Anfrage	

**Weitere Auswahl:**

<b>Kalt</b>	
Antipastispiessli	Fr. 5.00
Pikante Thaikörbli mit Lachstartar	Fr. 5.00
Hausgemachte Sushi	Fr. 5.00
Oliven oder Pilz Crostini	
Bruschetta mit Tomaten	Fr. 2.50
Pumpernickel mit Frischkäse und Rauchlachs	Fr. 5.50
Melone mit Parmaschinken	Fr. 4.00
Grisini mit Parmaschinken	Fr. 3.50
Brioche mit Gänseleberterrine	Fr. 9.50

**Amouse-Bouche:**

<b>Froid</b>	Portion
Crudité avec crème aigre	Fr. 5.50

**Choix de Canapés**

	pièce
Salami	Fr. 3.20
Jambon cuit	Fr. 3.20
Jambon cru	Fr. 3.20
Fromage ou fromage à la pâte molle	Fr. 3.20
Oeuf	Fr. 3.20
Viande séchée des Grisons	Fr. 3.20
Roastbeef	Fr. 3.20
Crevettes	Fr. 3.60
Saumon fumé	Fr. 3.60
Tartar	Fr. 3.60
Terrine de foie gras d'oie	Fr. 9.50
Caviar, prix sur demande	

**Choix supplément:**

<b>Froid</b>	
Antipasti brochette	Fr. 5.00
Petite corbeille de saumon thaïlandaise	Fr. 5.00
Sushi	Fr. 5.00
Crostini d'olive et champignons	Fr. 2.50
Bruschetta de tomates	Fr. 2.50
Pumpernickel avec fromage frais et saumon fumé	Fr. 5.50
Melone et jambon de Parme	Fr. 4.00
Grisini avec jambon de Parme	Fr. 3.50
Brioche avec terrine de foie gras d'oie	Fr. 9.50

**Cocktail Snacks:**

<b>Cold</b>	Portion
Sticks of vegetables with sour cream	Fr. 5.50

**Choice of canapés**

	each
Salami	Fr. 3.20
Ham	Fr. 3.20
Raw ham	Fr. 3.20
Cheese and cream cheese	Fr. 3.20
Egg	Fr. 3.20
Air dried beef from Grisons	Fr. 3.20
Roastbeef	Fr. 3.20
Baby shrimps	Fr. 3.60
Smoked salmon	Fr. 3.60
Tartar	Fr. 3.60
Goose liver terrine	Fr. 9.50
Caviar, price on request	

**Further propositions:**

<b>Cold</b>	
Antipasti spit	Fr. 5.00
Small salmon basket "Thai style"	Fr. 5.00
Home made Sushi	Fr. 5.00
Olive or mushroom crostini	Fr. 2.50
Bruschetta with tomatoes	Fr. 2.50
Pumpernickel with cream cheese and smoked salmon	Fr. 5.50
Melone with Parma ham	Fr. 4.00
Grisini with Parma ham	Fr. 3.50
Brioche with goose liver terrine	Fr. 9.50

**Warme**

	Portion
Frisches Blätterteiggebäck	Fr. 7.50
Gebackene Eglifilets mit Tartaresauce	Fr. 7.50

	Stück
Schinkenjalousie	Fr. 2.50
Ramequin	Fr. 3.30
Blätterteigschnecken mit Parmaschinken	Fr. 2.00
Quiche Lorraine	Fr. 3.30
Provenzalische Küchlein	Fr. 3.30
Minipizza	Fr. 3.30
Frühlingsrollen Sweet and Sour Sauce	Fr. 2.80
Gebackene Riesencrevetten, Tartaresauce	Fr. 6.00
Yakatori Spiessli	Fr. 4.00
Marinierte Crevettenspiessli	Fr. 6.50
Pikante Fleischröllchen	Fr. 2.80
Gebackene Oliven mit Käse gefüllt	Fr. 2.00
Gebackene Champignons, Tartarsauce	Fr. 2.00

**Mini Sandwich mit:**

Salami	Fr. 4.50
Schinken	Fr. 4.50
Rohschinken	Fr. 4.50
Bündnerfleisch	Fr. 4.50
Hartkäse	Fr. 4.50
Roastbeef	Fr. 4.50
Cantadou mit frischen Kräutern	Fr. 4.50
Rauchlachs	Fr. 5.50
Kleine Brotschnitten mit Mortadella	Fr. 2.80
Kleine Brotschnitten mit Salsiz	Fr. 2.80

**Chaud**

	Portion
Feuilletés salées assorties	Fr. 7.50
Filets de perche frits sauce tartare	Fr. 7.50

	pièce
Jalousie au jambon	Fr. 2.50
Ramequin	Fr. 3.30
Feuilleté roulé avec jambon de Parme	Fr. 2.00
Quiche Lorraine	Fr. 3.30
Tartelette provençale	Fr. 3.30
Minipizza	Fr. 3.30
Rouleaux de printemps S&S Sauce	Fr. 2.80
Crevettes géantes frites, Sauce tartare	Fr. 6.00
Brochette "Yakatori"	Fr. 4.00
Brochette de crevettes géantes marinée	Fr. 6.50
Rouleaux de viande picante	Fr. 2.80
Olives farçies avec fromage frit	Fr. 2.00
Champignons frites, Sauce tartare	Fr. 2.00

**Mini Sandwich avec:**

Salami	Fr. 4.50
Jambon cuit	Fr. 4.50
Jambon cru	Fr. 4.50
Viande séchée des Grisons	Fr. 4.50
Fromages	Fr. 4.50
Roastbeef	Fr. 4.50
Cantadou aux herbes fraîches	Fr. 4.50
Saumon fumé	Fr. 5.50
Petite tranche de pain avec mortadella	Fr. 2.80
Petite tranche de pain avec Salsiz	Fr. 2.80

**Hot**

	Portion
Assorted puff pastry	Fr. 7.50
Fried filets of perch with tartare sauce	Fr. 7.50

	Each
Ham-jalousie	Fr. 2.50
Ramequin	Fr. 3.30
Rolled puff pastry with Parma ham	Fr. 2.00
Quiche Lorraine	Fr. 3.30
Provence tartlet	Fr. 3.30
Minipizza	Fr. 3.30
Spring rolls Sweet and Sour Sauce	Fr. 2.80
Fried king prawns with Tartare sauce	Fr. 6.00
Yakatori spits	Fr. 4.00
Marinated king prawns spit	Fr. 6.50
Spicy meat balls	Fr. 2.80
Fried olives stuffed with cheese	Fr. 2.00
Fried mushroom, tartare sauce	Fr. 2.00

**Mini Sandwich with:**

Salami	Fr. 4.50
Ham	Fr. 4.50
Raw ham	Fr. 4.50
Air dried beef from Grisons	Fr. 4.50
Cheese	Fr. 4.50
Roastbeef	Fr. 4.50
Cantadou with fresh herbs	Fr. 4.50
Smoked salmon	Fr. 5.50
Small slice of bread with mortadella	Fr. 2.80
Small slice of bread with Salsiz	Fr. 2.80

**Amuse-Bouche serviert im Porzellanlöffel:**

Kaninchenfilet im Speckmantel auf Pilztartar	Fr. 6.00
Lammfleischbällchen gebraten auf Pfefferminzsauerrahm	Fr. 6.00
Mini Kalbsfiletpiccata auf Safranrisotto mit Tomatensauce	Fr. 8.50
Rahmspinat mit Rührei und Trüffelschaum	Fr. 5.50
Baby Kartoffel gefüllt mit Sauerrahm und Lauch	Fr. 5.00
Césarsalat mit Sardellenfilet und Parmesan im Teigkörbli	Fr. 5.50
Riesencrevetten im Sesammantel gebacken mit Sweet Chili Sauce	Fr. 7.00
Rotbarbe gebraten auf Fenchelsalat mit Safranschaum	Fr. 6.50
Hummermedaillon mit Kaviarsauerrahm	Fr. 10.50
Jakobsmuschel im Zucchini mantel gebraten auf Tomatensauce	Fr. 7.00
Austern mit Lauch Tomaten Salsa	Fr. 5.50

**Unser Süsspchen:**

Curry Papaya mit ausgelöster Auster	Fr. 6.50
Thai mit Kokos und Flusskrebse	Fr. 6.50
Champignons oder Spargel	Fr. 5.00
Rote Linsen mit Jakobsmuschel	Fr. 6.50
Gazpacho Andalouse, kalt	Fr. 5.00
Gurkenkaltschale mit mariniertem Lachs	Fr. 6.00
Melonenkaltschale mit Hummerfleisch	Fr. 6.00

**Amuse Bouche servi en cuillier porcelain:**

Filet de laperau en robe de lard sur tartar de champignons	Fr. 6.00
Boulette d'agneau rôti sur crème aigre à la menthe	Fr. 6.00
Petit piccata de filet de veau sur risotto au safran, sauce tomates	Fr. 8.50
Epinards à la crème avec œufs brouillés et mousse aux truffes	Fr. 5.50
Petite pommes de terre farcie avec poireaux et crème aigre	Fr. 5.00
« Caesar » salade avec anchois, parmesan en corbeille de pâte	Fr. 5.50
Crevette géante avec sésame frite sauce chili aigre-doux	Fr. 7.00
Rouget sauté sur salade de fenouil et mousse au safran	Fr. 6.50
Médaille de homard et crème aigre au caviar	Fr. 10.50
Coquilles St. Jacques rôti en robe de courgettes sur sauce tomates	Fr. 7.00
Huître, sauce aux poireaux et tomates	Fr. 5.50

**Nos soupes:**

Curry et papaya aux huître	Fr. 6.50
Thai avec coco et écrevisses	Fr. 6.50
Crème de champignons ou asperges	Fr. 5.00
Lentilles rouges coquilles St. Jacques	Fr. 6.50
Gazpacho Andalouse, froide	Fr. 5.00
Concombre au saumon mariné, froide	Fr. 6.00
Melon avec dés de homard, froide	Fr. 6.00

**Amuse bouche in a porcelain spoon :**

Fillet of rabbit rolled in bacon on mushroom tartar	Fr. 6.00
Lamb meat ball roasted on mint sour cream	Fr. 6.00
Small fillet of veal piccata on saffron risotto with tomato sauce	Fr. 8.50
Cream spinach with scrambled eggs with truffle mousse	Fr. 5.50
Baby potatoes stuffed with leek and sour cream	Fr. 5.00
Caesar salad with anchovy, parmesan in a paste basket	Fr. 5.50
Fried king prawn with sesame and sweet chili sauce	Fr. 7.00
Red mullet on fennel salad with saffron mousse	Fr. 6.50
Lobster medaillon with caviar sour cream	Fr. 10.50
Sauteed scallops rolled in zucchini on tomato sauce	Fr. 7.00
Oyster with leek tomato salsa	Fr. 5.50

**Our soups:**

Curry and papaya with oyster	Fr. 6.50
Thai-coconut with freshwater crayfish	Fr. 6.50
Mushroom or asparagus	Fr. 5.00
Red lentils with scallops	Fr. 6.50
Gazpacho Andalouse, cold	Fr. 5.00
Cucumber with marinated salmon, cold	Fr. 6.00
Melon with lobster dices, cold	Fr. 6.00

**Pauschal Arrangements:****Limmat**

Auswahl von Canapés:  
Schinken, Salami und Krevetten

Frisches Blätterteiggebäck,  
Schinkenjalousie, Käseküchlein, Minipizza  
Salzmandeln, Chips und Salzsticks

Fr. 27.-- pro Person

**Grossmünster**

Auswahl von Canapés:  
Schinken, Salami, Lachs und Ei

Pikante Fleischröllchen im Brickteig,  
gebackene Eglifilets, Minipizza, Ramequin  
Frühlingsrollen, Yakatori Spiessli  
Saucen:  
Tartare, Sweet and Sour

Fr. 32.50 pro Person

**Constaffel**

Auswahl von Canapés:  
Lachs, Käse, Rohschinken, Ei, Krevetten

Gebackene Riesenkrevetten, Eglifilets gebacken  
Frühlingsrollen, Yakatori Spiessli, Schinkenjalousie  
pikante Fleischröllchen, Minipizza,  
Käseküchlein, saisonales Süsspchen  
Junges Gemüse mit Sauerrahm  
Saucen:  
Tartare, Barbecue, Sweet and sour

Fr. 39.50 pro Person

Geme unterbreiten wir Ihnen  
einen speziellen Vorschlag auf Anfrage.

**Les Arrangements:****Limmat**

Assortiment de canapés:  
Jambon cuit, salami et crevettes

Feuilletés salées assorties,  
jalousie de jambon, ramequins, minipizza  
chips, amandes salées et sticks salés

Fr. 27.-- par personne

**Grossmünster**

Assortiment de canapés:  
Jambon cuit, salami, saumon fumé, oeuf

Rouleaux de viande en feuilles brick  
filets de perches frites, minipizza,  
rouleaux de printemps, „Yakatori“ brochettes  
Saucen:  
Tartare, sweet and sour

Fr. 32.50 par personne

**Constaffel**

Assortiment de canapés:  
Saumon fumé, fromage, jambon, oeuf, crevettes

Crevettes géantes frites, filets de perche frites,  
rouleaux de printemps, „Yakatori“ brochettes,  
jalousie de jambon, minipizza, rouleaux de viande  
Ramequin, soupe de la saison  
crudités avec crème aigre  
Saucen:  
Tartare, barbecue, sweet and sour

Fr. 39.50 par personne

Nous serons heureux de vous faire une offre  
spéciale sur simple demande.

**Arrangements:****Limmat**

Choice of canapés:  
Ham, salami and baby shrimps

Assorted puff-pastry,  
Ham-jalousie, ramequins, minipizza  
salted almonds, chips and saltsticks

Fr. 27.-- per person

**Grossmünster**

Choice of canapés:  
Ham, salami, smoked salmon, egg

Spicy meat balls in brick paste,  
fried strips of perch, minipizza, ramequin  
springrolls and Yakatori spits  
Saucen:  
Tartare, sweet and sour

Fr. 32.50 per person

**Constaffel**

Choice of canapés:  
Smoked salmon, cheese, raw ham, egg, shrimps

Fried king prawns, fried strips of perch  
spring rolls, Yakatori spits, minipizza  
ham-jalousie, ramequin, small seasonal soupe,  
Spicy meat balls  
sticks of vegetables with sour cream  
Saucen:  
Tartare, barbecue, Sweet and Sour

Fr. 39.50 per person

We would be glad to make you a special offer  
meeting your ideas.