



Haus zum Rueden

◆ Business - Menu ◆

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

## Businessmenu

---

**Les mets sont librement interchangeable.**

**Sous réserve de changements de prix.**

**L'assortiment des desserts** est en dernière page. Veuillez nous indiquer votre choix au moment de la commande !

**Merci !**

**B-1.**

Potage froid aux concombres avec goujons de saumon fumé

ooo

Suprême de pintade, sauce au Sherry  
Nouilles aux avelines  
Légumes du marché

oooo

Dessert Fr. 69.--

**B-2.**

Gazpacho Andalouse

ooo

Steak de veau, chanterelles à la crème  
Nouilles au beurre  
Légumes du marché

oooo

Dessert Fr. 76.--

**B-3.**

Salade d'été avec mangue et suprême de caneton fumé

oooo

Médaille de saumon, sauce au safran  
Riz aux herbes  
Légumes du marché

oooo

Dessert Fr. 73.--

**Die einzelnen Gerichte sind nach Belieben austauschbar.**

**Preisänderungen vorbehalten.**

**Die Dessertauswahl** finden Sie auf der letzten Seite, bitte geben Sie uns Ihre Wahl bei der Bestellung bekannt.

**Besten Dank !**

**B-1.**

Gurkenkaltschale mit Rauchlachsstreifen

oooo

Perlhuhnbrust an Sherryrahmsauce  
Haselnussnudeln  
Gemüse garnitur

oooo

Dessert Fr. 69.--

**B-2.**

Gazpacho Andalouse

oooo

Kalbssteak mit Eierschwämmli  
Butternudeln  
Gemüse garnitur

oooo

Dessert Fr. 76.--

**B-3.**

Sommersalat mit Mango und geräucherter Entenbrust

oooo

Gebratene Lachstranche an Safransauce  
Kräuterreis  
Gemüse garnitur

oooo

Dessert Fr. 73.--

**The individual dishes can be interchanged according to preference.**

**Prices subject to change.**

**The dessert selection** can be found on the last page. Please advise us of your choice when placing the order.

**Thank you !**

**B-1.**

Cold cucumber soup with smoked salmon strips

oooo

Guinea fowl breast with Sherry cream sauce  
Hazelnut noodles  
Market fresh vegetables

oooo

Dessert Fr. 69.--

**B-2.**

Gazpacho Andalouse

oooo

Veal steak with chanterelles cream sauce  
Noodles in butter  
Market fresh vegetables

oooo

Dessert Fr. 76.--

**B-3.**

Summer salad with mangoo and smoked duckling breast

oooo

Slice of salmon with saffron sauce  
Rice with herbs  
Market fresh vegetables

oooo

Dessert Fr. 73.--

## Businessmenu

---

### B-4.

Salade d'été avec girolles sautées  
oooo

Médailles de baudroie, sauce au cerfeuil  
Risotto aux poivrons  
Légumes du marché  
oooo

Dessert Fr. 74.--

### B-5.

Melon de Cavaillon avec jambon de Parme  
oooo

Suprême de caneton rôti au four  
Sauce au miel et gingembre  
Riz sauvage  
Légumes du marché  
oooo

Dessert Fr. 77.--

### B-6.

Salade doucette avec croûtons d'ail  
Sauce à la ciboulette  
oooo

US-Entrecôte double, sauce bourguignonne  
Gratin dauphinois  
Légumes du marché  
oooo

Dessert Fr. 79.--

### B-7.

Terrine de crevettes en robe de saumon fumé  
oooo

Carré d'agneau au jus de romarin  
Pommes de terre rissolées  
Légumes du marché  
oooo

Dessert Fr. 76.--

### B-4.

Sommersalat mit sautierten Eiertschwämmli  
oooo

Seeteufelmedaillons an Kerbelsauce  
Peperonirisotto  
Gemüse garnitur  
oooo

Dessert Fr. 74.--

### B-5.

Cavaillon Melone mit Parmaschinken  
oooo

Im Ofen gebratenes Entenbrüstchen  
an Honig-Ingwersauce  
Wildreis  
Gemüse garnitur  
oooo

Dessert Fr. 77.--

### B-6.

Nüsslisalat mit Knoblauchcroutons  
Schnittlauchdressing  
oooo

Doppeltes US-Entrecôte an Burgunderjus  
Kartoffelgratin  
Gemüse garnitur  
oooo

Dessert Fr. 79.--

### B-7.

Crevettenterrine mit Estragon im Rauchlachsmantel  
oooo

Lammcarré an Rosmarinjus  
"Rissolé" Kartoffeln  
Gemüse garnitur  
oooo

Dessert Fr. 76.--

### B-4.

Summer salad with sauteed chanterelles  
oooo

Angler medaillons with chervil sauce  
Risotto with peppers  
Market fresh vegetables  
oooo

Dessert Fr. 74.--

### B-5.

Cavaillon melon with Parma ham  
oooo

Oven roasted tender duckling breast  
Honey-ginger sauce  
Wild rice  
Market fresh vegetables  
oooo

Dessert Fr. 77.--

### B-6.

Lamb's lettuce with garlic croutons  
Chive dressing  
oooo

Double US-Sirloin steak with red wine sauce  
Gratinated potatoes  
Market fresh vegetables  
oooo

Dessert Fr. 79.--

### B-7.

Shrimps terrine wrapped with smoked salmon  
oooo

Rack of lamb with rosemary sauce  
Rissolé potatoes  
Market fresh vegetables  
oooo

Dessert Fr. 76.--

## Businessmenu

---

### **B-8.**

Crème de brocoli aux amandes  
○○○

Filet de sandre au beurre de truffe et céleri  
Riz au safran  
Légumes du marché  
○○○○

Dessert Fr. 72.--

### **B-9.**

Salade doucette « Mimosa »  
○○○○

Emincé de veau zurichoise  
Rösti au beurre  
○○○○

Dessert Fr. 73.--

### **B-10.**

Crème de champignons  
○○○○

US-Filet de boeuf au jus de truffes  
Croquettes de pommes de terre  
Légumes du marché  
○○○○

Dessert Fr. 80.--

### **B-11.**

Salade de laitue avec goujons de saumon fumé  
○○○○

Steak de veau, sauce au poivre et Cognac  
Nouilles au basil  
Légumes du marché  
○○○○

Dessert Fr. 78.--

### **B-8.**

Broccolirahmsüppchen mit Mandelsplitter  
○○○○

Gebratenes Zanderfilet an Sellerie-Trüffelbutter  
Safranreis  
Gemüse garnitur  
○○○○

Dessert Fr. 72.--

### **B-9.**

Nüsslisalat « Mimosa »  
○○○○

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art  
Butterrösti  
○○○○

Dessert Fr. 73.--

### **B-10.**

Champignonsrahmsüppchen  
○○○○

US-Rindsfilet an Trüffeljus  
Kartoffelkroketten  
Gemüse garnitur  
○○○○

Dessert Fr. 80.--

### **B-11.**

Bunter Blattsalat mit Rauchlachsstreifen  
○○○○

Kalbssteak an Cognac-Pfefferrahmsauce  
Basilikumnudeln  
Gemüse garnitur  
○○○○

Dessert Fr. 78.--

### **B-8.**

Broccoli cream soup with almonds  
○○○○

Fillet of pike-perch with truffle-celery butter  
Saffron rice  
Market fresh vegetables  
○○○○

Dessert Fr. 72.--

### **B-9.**

Lamb's lettuce « Mimosa »  
○○○○

Emince of veal Zurich style  
Rösti in butter  
○○○○

Dessert Fr. 73.--

### **B-10.**

Mushroom cream soup  
○○○○

US-Fillet of beef with truffle sauce  
Potato croquettes  
Market fresh vegetables  
○○○○

Dessert Fr. 80.--

### **B-11.**

Lettuce salad with smoked salmon strips  
○○○○

Veal steak with cognac-pepper sauce  
Noodles with basil  
Market fresh vegetables  
○○○○

Dessert Fr. 78.--

## Businessmenu

---

<b>B-12.</b> Salade de laitue oooo Dés de filet de bœuf aux girolles à la crème Nouilles à la ciboulette Légumes du marché oooo Dessert	Fr. 74.--	<b>B-12.</b> Bunter Blattsalat oooo US-Rindsfiletwürfel in Eierschwämmlirahmsauce Schnittlauchnudeln Gemüse garnitur oooo Dessert	Fr. 74.--	<b>B-12.</b> Lettuce salad oooo S-Fillet of beef dices with chanterelles sauce Noodles with chive Market fresh vegetables oooo Dessert	Fr. 74.--
<b>B-13.</b> Crème de carottes et oranges au gingembre oooo Filet de loup de mer, sauce au champagne Riz à l'aneth Légumes du marché oooo Dessert	Fr. 75.--	<b>B-13.</b> Karotten-Orangenrahmsüppchen mit Ingwer oooo Gebratenes Wolfsbarschfilet an Champagnersauce Dillreis Gemüse garnitur oooo Dessert	Fr. 75.--	<b>B-13.</b> Carrot-orange cream soup with ginger oooo Sauteed fillet of bass with champagne sauce Dill rice Market fresh vegetables oooo Dessert	Fr. 75.--
<b>B-14.</b> Carpaccio de baudroie et saumon avec crème aigre au citron vet oooo Carré de veau au jus de balsamico Gnocchi de semoule et truffes Légumes du marché oooo Dessert	Fr. 76.--	<b>B-14.</b> Seeteufel- und Lachscarpaccio mit Limonen- sauerrahm oooo Kalbscarré gebraten an Balsamicojus Griessgnocchi mit Trüffel Gemüse garnitur oooo Dessert	Fr. 76.--	<b>B-14.</b> Angler and samon carpaccio with limes sour cream oooo Rack of veal with balsamico sauce Semolina gnocchi with truffles Market fresh vegetables oooo Dessert	Fr. 76.--
<b>B-15.</b> Salade d'été aux crevettes marinés oooo Filet de veau au jus de Porto Risotto aux asperges Légumes du marché oooo Dessert	Fr. 85.--	<b>B-15.</b> Bunter Sommersalat mit marinierten Crevetten oooo Kalbsfilet rosa gebraten an Portweinjus Spargelrisotto Gemüse garnitur oooo Dessert	Fr. 85.--	<b>B-15.</b> Summer salad with marinated shrimps oooo Fillet of veal with Portwine sauce Asparagus risotto Market fresh vegetables oooo Dessert	Fr. 85.--

## Businessmenu

---

### Notre choix de desserts

Choux à la vanille, coulis de fruit  
Assiette de sorbets aux fruits de la saison  
Crème caramel  
Salade de fruits exotiques, glace yogourt  
Tirami-sù, crème anglaise au Marsala  
Gratin de fruits de la saison, glace à la vanille  
Mousse au chocolat  
Panna Cotta coulis de framboise  
Roulade au fromage blanc, sauce au citron  
Salade d'ananas, glace au Rhum  
Blanc-manger à la framboise, sauce au Grand Marnier  
Gâteau St. Honoré  
Mousse à la fraise, sauce pistache  
Tarte aux framboises, sorbet à la pêche  
Mousse au Toblerone, coulis de fruits  
Ananas surprise  
Feuilleté de pommes, coulis de mûres  
Parfait glacé à la fraise, salade de kiwi

### Unsere Dessertauswahl

Windbeutel mit Fruchtcoulis  
Sorbetteller mit frischen Früchten  
Karamelköpfl  
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurteis  
Tirami-sù mit Vanille-Marsalasauce  
Saison-Früchtegratin mit Vanilleeis  
Schokoladenmousse  
Panna Cotta mit Himbeersauce  
Quarkroulade mit Limonensauce  
Ananassalat mit Rumeis  
Blanc-Manger mit Himbeeren und Grand Marnier Sauce  
Gâteau St. Honoré  
Erdbeermousse mit Pistachesauce  
Himbeertorte mit Pfirsichsorbet  
Tobleronemousse mit Früchtecoulis  
Ananas Surprise  
Blätterteigkissen mit Apfelcrème u. Brombeersauce  
Erdbeereisparfait mit Kiwisalat

### The dessert selection

Cream puffs with fruit sauce  
Assorted sherbets with fresh fruit  
Caramel custard  
Exotic fruit salad with yogurt ice cream  
Tirami-sù with vanilla-Marsala sauce  
Gratinated seasonal fruit with vanilla ice cream  
Chocolate mousse  
Panna Cotta with raspberry sauce  
Rolled sponge cake with curd and limes sauce  
Pineapple salad with rum ice cream  
Blanc-Manger with raspberries and Grand Marnier sauce  
Gâteau St. Honoré  
Strawberry mousse with pistachio sauce  
Raspberry tart with peach sorbet  
Toblerone mousse with fruit pulp  
Pineapple "Surprise"  
Puff pastry with applecream and blackberry sauce  
Strawberry iceparfait with kiwi salad