



Unsere Speisekarte

Tagessuppe	7.50
Kleiner gemischter oder grüner Salat	8.50
Salat „Caprese“ Scheiben von sonnengereiften Tomaten mit Mozzarella und Basilikum	14.00
Knuspriger Cesar-Salat mit Pouletstreifen	18.00
Sommersalat mit gebratenen Riesencrevetten, Sweet Chili Sauce	27.00
Rindscarpaccio Rüden Bar mit Oliventapenade, Rucolasalat und Parmesan	21.00
Melone mit Parmaschinken	21.00
Bündnerteller Bündner Trockenfleisch und Rohschinken	19.50
Assortierter Käseteller	15.00
Beefsteak Tatar	29.00
Pikant angemachtes Rindfleisch tatar ½ Portion garniert mit Sardellen, Kapern, Toast und Butter	19.50
Rauchlachsteller	24.00
Norwegischer Rauchlachs serviert ½ Portion mit Meerrettichschaum, Toast und Butter	17.00
Crevettencocktail Crevetten und Melone im Cocktailglas serviert mit Toast und Butter	16.00
Club Sandwich Pommes Chips	19.00
Hamburger „Rüden“ Rindshamburger mit Käse, Speck, Salat und Tomate mit Pommes frites	19.50
Vitello Tonnato	24.00
Kalter Kalbsbraten dünn geschnitten an sämiger Thonsauce mit Sardellenfilets und Kapern garniert	

Für Dessert verlangen Sie unsere Boulevardkarte

Willkommen in der Rüden Bar

Eine gute Bar lebt! Sie atmet! Sie ist die beweglichste Form des Gastgewerbes und trotzdem konstant. Darum sollte man sich in einer Bar das nehmen, was in unserer schnelllebigen Epoche am geringsten vorhanden ist Zeit!

Nehmen Sie sich Zeit für unsere Barkarte, welche einen Auszug aus der bunten Welt der Flaschen für Sie bietet. Und sollten Sie Ihren „Favoriten“ nicht finden kein Problem! Fragen Sie uns einfach. Wir sind gerne bereit, ihn für Sie zuzubereiten.

Offene Weine in 7 dl Qualität

Vins blancs

1dl

Wolfacher Riesling x Sylvaner	5.50
Wolfacher „Federweiss“ rosé	5.50
St.Saphorin „Les Blassinges“	6.50
„Terre Alte“ Bianco del Ticino	8.50
Sancerre „Clos des Batailllets“	7.50
Pinot Grigio „Tre Pigne“	5.50
Chardonnay „Hess Select“	8.50

Vins rouges

1dl

Wolfacher Blauburgunder	5.50
„Giornico Oro“ Merlot del Ticino	8.50
Le Tourmentin „Assemblage“	9.50
Fleurie „Domaine Chante Colin“	6.00
Barbera d'Asti „Casa Constantin“	8.50
„Montalvo“ Tempranillo Castilla	6.50
Cabernet Sauvignon „Hess Select“	8.50
Château La Chèze, Premières Côtes	9.00

„Wer Wein trinkt, schläft gut, Wer gut schläft, sündigt nicht, Wer nicht sündigt, wird selig. Wer also Wein trinkt, wird selig.“
(William Shakespeare)

Sherry& Port

4cl

Tio Pepe Dry Sherry	15%	7.50
Sandeman White Port	19%	7.50
Taylor's Port 20 years	20%	18.00

Champagner, Vins Mousseux **1 dl**

Champagne Bonnaire brut	14.00
Prosecco Sergio	9.50
Champagne Cuvée Veuve Clicquot	16.00

"und treibt der Champagner das Blut erst im Kreis, wird'sein Leben herrlich und frei"

(aus W.A.Mozart, Die Hochzeit des Figaro)

Prosecco & Champagnercocktails

Trotz der Tatsache, dass es (nach Ansicht der Kellermeister) eine Todsünde wäre, dieses edle Produkt durch Zugabe von anderen Zutaten zu verfälschen, präsentieren wir hier einige Klassiker und neue Kreationen.

Champagner Cocktail	16.00
Cognac, Sugar, Angostura, Champagne	

Ritz	16.00
Cognac, Cointreau, Orange, Champagne	

Bellini	16.00
White Peach Pura, White Peach Liqueur, Champagne	

Aperol Spritz	12.00
Aperol, Prosecco	

pROSEcco	10.50
Prosecco, Rose Syrup	

MINTsecco	10.50
Prosecco, Mint Syrup	

"Zum Rüden"	16.00
Aperol, Strawberry, Champagne	

Apéritifs **4cl**

Martini Bianco, Rosso	15%	7.50
Cynar	17%	7.50
Campari	23%	7.50
Aperol	11%	7.50
Appenzeller	29%	7.50
Ramazotti	30%	7.50
Fernet Branca	42%	7.50

Rum & Tequila **4cl**

Bacardi light	37%	10.00
Havana Club 3 años	40%	10.00
Havana Club 7 años	40%	12.00
Tequila Jose Cuervo Classico	40%	10.00
Tequila Jose Cuervo Especial	38%	10.00

Vodka & Gin **4cl**

Vodka Moskovskaya	40%	10.00
Vodka Absolut	40%	10.00
Vodka Absolut Citron	40%	10.00
Gordons Gin	37%	10.00
Tanqueray's Gin	47%	10.00

Liqueur & Creme **4cl**

Baileys	17%	10.00
Cointreau	40%	12.00
Grand Marnier	40%	12.00
Amaretto di Saronno	28%	10.00
Sambucca	42%	10.00
Kahlua Coffee Liqueur	20%	10.00

Bier

"Bier ist der überzeugendste Beweis dafür, dass Gott den Menschen liebt und ihn glücklich sehen will" (Benjamin Franklin)

Haldenkronen vom Fass/ Draht	30 cl	4.80
Heineken, Warsteiner	33 cl	6.50
Erdinger Weissbier	50 cl	7.50
Clausthaler, alkoholfrei	33 cl	5.00

Wasser, Saft & Softdrinks

Henniez	33 cl	4.00
Cola, Cola Zero, Fanta	33 cl	5.00
Rivella rot und blau, Içetea	33 cl	5.00
Elmer Citro, Apfelsaft	33 cl	5.00
Schweppes Tonic, Bitter Lemon	20 cl	5.00
San Pellegrino, Vittel	50 cl	6.00
Orangenjus frisch	20 cl	6.00

Kaffee & Tee

"Die beste Methode, das Leben angenehm zu verbringen, ist, guten Kaffee zu trinken. Und wenn man keinen haben kann, so soll man versuchen, so heiter und gelassen zu sein, als hätte man guten Kaffee getrunken." (Jonathan Swift)

Kaffee, Espresso, Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	5.50
mit Flavour :Vanille, Zimt, Haselnuss	6.00
Doppelter Espresso	5.50
Tee divers	4.50

Cognac & Brandy**2cl**

Martell Fine Cognac	40%	13.00
Remy Martin V.S.O.P	40%	13.00
Hennessy X.O.	40%	19.00
Carlos Primero	40%	13.00

“Rotwein ist der Liqueur für die Jungen, Portwein der für Männer, wer jedoch ein Held sein will, muss Weinbrand trinken“
(Samuel Johnson)

Grappa & Obstbrände**2cl**

Grappa in bocca al Lupo	40%	8.00
Grappa di Brunello Banfi	45%	9.00
Grappa Sassicaia	42%	13.00
Chriesi, Oepfel	42%	8.00

Whisk(e)y**4cl****Bourbon**

Four Roses Kentucky	40%	12.00
Jack Daniels Tennessy	43%	14.00

Canadian & Irish

Canadian Club	40%	12.00
Tullamore Dew	40%	12.00

Blended Scotch

Ballantines	40%	12.00
Chivas Regal	40%	14.00

“Man sollte immer eine kleine Flasche Whiskey dabei haben, für den Fall eines Schlangenbisses- und ausserdem sollte man immer eine kleine Schlange dabei haben.“ (W.C.Fields)

Single Malt**4cl**

Macallan 12 years	43%	16.00
Glenlivet 12 years	40%	16.00
Glenkinchie 10 years	43%	16.00
Dalwhinnie 15 years	43%	16.00
Cragganmore 12 years	40%	16.00
Oban 14 years	43%	16.00
Lagavulin 16 years	43%	16.00
Talisker 10 years	45%	16.00

Pre Dinner Drinks

Sie sind dazu gedacht, die Zeit vor dem Essen angenehm zu gestalten und nicht den Magen zu belasten. Sie sind eher herb, keinesfalls süss und vom Geschmack her eher „American Style“

Martini dry Cocktail 14.50
Gin, Noilly Prat

Vodka Martini 14.50
Vodka, Noilly Prat

Bitte entscheiden Sie, ob Sie ihren Martini gerne mit Zitrone oder Olive, “Dirty” oder “smoky” geniessen möchten.

Manhattan 14.50
Canadian Whiskey, Martini Rosso, Angostura

Negroni classico/sbagliato 14.50
Campari, Martini Rosso, Gin/Prosecco

Americano 14.50
Campari, Martini Rosso

Gimlet 14.50
Gin, Lime Juice

Vodka Gimlet 14.50
Vodka, Lime Juice

Bloody Mary 14.50
Vodka, Tomato Juice, Spices

Cosmopolitan 14.50
Lemon Flavoured Vodka, Cointreau, Cranberry, Lime

Apple Martini 14.50
Vodka, Apple Liqueur, Lime

Classic Margarita 14.50
Tequila, Cointreau, Lime, Sugar

Golden Margarita 14.50
Tequila gold, Grand Marnier, Lime, Sugar

Mixed Longdrinks & Fancy Drinks

Anstelle der früheren klassischen Gliederung in unzählige Untergruppen werden heute als Longdrinks alle Getränke bezeichnet, die eine grössere Flüssigkeitsmenge enthalten. Die Palette der gemixten Longdrinks umfasst ungezählte Mischungen und Geschmacksrichtungen. Sie sind ideal für geselliges Beisammensein und lange Nächte.

Pimm's No.1 Cup 15.00
Pimm's, Ginger Ale

Mint Julep 15.00
Whisky, Fresh Mint, Sugar, Soda

Mojito 15.00
Fresh Lime Juice, Fresh Mint, Rum, Sugar, Soda

Caipirinha 15.00
Fresh Lime, Sugar, Cachaça

Caipiroska 15.00
Fresh Lime, Sugar, Vodka

Strawberry Dawa 15.00
Fresh Lime, Strawberry, Lemon Vodka, Honey

Batanga 15.00
Tequila, Salt, Lime, Coke

Planters Punch 15.00
Dark Rum, Light Rum, Lime, Orange, Grenadine, Nutmeg

Blue Diamond 15.00
Gin, White Peach, Blue Curaçao, Lime, Pineapple

MellowMellow 15.00
Gin, Apple Liqueur, Watermelon, Lime, Wasabi

Diverse Sours 14.50
(Amaretto, Whiskey, Ramazzotti, etc.)
Bei einem Sour handelt es sich um einen der ehrlichsten Drinks, bei dem die Zubereitung fast immer die gleiche bleibt. Er ist das ideale Getränk für Unentschlossene.

Diverse Fizzes 14.50
(Gin, Brandy, Campari, etc.)
Fizzes sind spritzige und leicht alkoholische Durstlöscher und haben seit langer Zeit einen festen Platz auf jeder Getränkekarte, so auch auf unserer.

After Dinner Drinks

Ein After Dinner Cocktail bietet sich an, wenn man gern ein alkoholisches Getränk nach dem Essen und gleichzeitig in den Genuss eines Desserts kommen möchte. Süsse, sahnige Cocktails können das übliche Dessert ersetzen und runden somit das Essen ab.

Brandy Alexander 14.50
Brandy, Crème de Cacao brown, Cream

Rusty Nail 14.50
Scotch Whisky, Drambuie

Grasshopper 14.50
Crème de Menthe, Crème de Cacao white, Cream

Black/White Russian 14.50
Vodka, Coffee Liqueur, Cream

Green Russian 14.50
Vodka, Crème de Menthe

Godfather 14.50
Bourbon Whiskey, Amaretto

Non alcoholic Drinks

Sie nehmen in der heutigen Zeit einen immer grösseren Stellenwert ein und sind von keiner Barkarte mehr wegzudenken. Der Grund liegt einerseits sicher in der Tatsache, dass sie an manchen heissen Tagen erfrischend und belebend wirken, ohne den Geist zu schwächen, andererseits liegt er an der gesetzlichen Senkung des „Belustigungspegels“ (Promillegrenze)

Rosado 11.50
Grapefruit, Lime, Grenadine, San Bitter

Sundowner 11.50
OrangePassion, Pineapple, Lemon, Grenadine

Ipanema 11.50
Lime, Sugar, Ginger Ale

Passion Fizz 11.50
OrangePassion, Lemon, Sugar, Soda

Innocent 11.50
Apple Syrup, Coconut Syrup, Pineapple, Cream