



Speisekarte Restaurant Gotischer Saal Haus zum Rüden

LES HORS-D'OEUVRES FROIDS

Salade Gourmet Gourmet Salat / Fancy gourmet salad	38.00
Crevettes géantes en salade avec sauce aioli et crostini d'olives Riesencrevetten mit Aioli, Olivencrostini und kleinem Salatbouquet Sautéed king prawns with aioli sauce, olive crostini and salad	35.00
Carpaccio de filet de bœuf au parmesan, rucola et mayonnaise à la moutarde et Cognac Rindsfiletcarpaccio mit Cognac-Senfmayonnaise, Rucola und Parmesan Fillet of beef carpaccio with parmesan, rocket and Cognac-mustard mayonnaise	29.00
Terrine de foie gras d'oie avec confit de figue et pain doux Gänseleberterrine mit Feigenkonfit und süßem Brot Goose liver terrine with fig confit	39.00
Terrine de homard et fenouil à l'estragon, salade de concombres au gingembre Hummer-Fenchelterrine mit Estragon auf Gurken-Ingwersalat Lobster-fennel terrine with tarragon on cucumber-ginger salad	22.00
Régal des Grisons Bündnerteller / Air-dried beef and ham from Grisons	29.00
Salade composée de la saison Gemischter Saisonsalat / Mixed season salad	15.50

LES POTAGES

Consommé double avec juliennes de légumes et truffes noires de Périgord Doppelte Rindskraftbrühe mit schwarzem Périgordtrüffel und Gemüsestreifen Clear beef soup with vegetable strips and black Périgord truffles	18.00
Bisque de homard et coco avec dés de scampi et mangue Hummer-Kokosbisque mit Scampiwürfel und Mango Lobster - coconut cream soup with scampi dices and mango	24.00
Soupe de chou-fleur crèmeuse aux coquilles Saint-Jacques sautées Blumenkohlschaumsüppchen mit sautierten Jakobsmuscheln und Brotcroutons Cauliflower cream soup with sautéed scallops and croutons	19.00

LES HORS-D'OEUVRES CHAUDS

Médallions de foie gras d'oie sautés sur raisins au balsamico Gebratene Gänseleber auf Balsamicotrauben Sautéed goose liver on balsamico raisin	39.00
Risotto au champagne aux crustacés et truffes noires de Périgord Champagner-Risotto mit Krustentieren und schwarzem Périgordtrüffel Champagne risotto with crustaceans and black Périgord truffles	38.00

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Assiette du pêcheur grillé "Rüden" Grillierter Fischteller nach Art des Rüden Grilled fishplate Rüden style	65.00
Scampi d'Afrique du Sud sautés provençales sur fenouil aux olives Südafrikanische Scampis gebraten mit provenzalischen Aromaten auf Oliven-Fenchelgemüse Sautéed South African scampi Provence style on fennel with olives	72.00
Filet de sandre sauté sur lentilles de Castelluccio au beurre de céleri et truffes Gebratenes Zanderfilet auf Castelluccio Berglinsen und Sellerie-Trüffelbutter Sautéed fillet of pike perch on Castelluccio lentils with celery-truffle butter	48.00



Filet de turbot grillé sur épinards en branches, jus de viande aux tomates 76.00
Grilliertes Steinbuttfilet auf zartem Blattspinat mit Kalbsjus und Tomaten
Grilled fillet of turbot on leaf spinach with veal sauce and tomatoes

LES SPÉCIALITÉS DE LA MAISON

Emincé de filet de veau zurichoise, rösti 51.00
Geschnetzeltes Kalbsfilet nach Zürcher Art, Rösti
Sliced fillet of veal "Zurich style", rösti

Suprême de canard de Barberie rôti au jus de miel et gingembre, petits légumes 48.00
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 sur blette aux truffes et jus de Porto rouge 59.00
Kalbsfiletmédailles grilliert auf getrüffeltem Mangoldgemüse und Portweinjus
Grilled fillet of veal medaillons on chard with truffle and Portwine sauce

Agneau de Entlebuch rôti au jus de thym 59.00
Das Beste vom Schweizer Berglamm aus dem Entlebuch an Thymianjus
Swiss mountain lamb from Entlebuch with thyme sauce

Dés de filet de boeuf sautés à la moutarde de Pommery et légumes du marché 56.00
Zarte Rindsfiletwürfel sautiert in einer Pommerysenfsauce mit frischem Gemüse
Fillet of beef dices with Pommery mustard sauce and market fresh vegetables

Steak de porc noire de Bigorre en tranche, sauce miel-romarin 58.00
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 68.00
Zartes US - Châteaubriand „Rüden“ mit Béarnaise sauce
Tender US - Châteaubriand „Rüden“ with bearnaise sauce
à partir de deux personnes/ab zwei Personen/for two persons pro Person

Tournedos de bœuf des Etat Unis rôti au jus de truffe et petits légumes 65.00
Zartes US - Tournedos mit Trüffeljus und kleinem Gemüse
US - Tournedos of beef with truffle sauce and market fresh vegetables

Steak de veau grillé, sauce au poivre à la fine champagne 58.00
Kalbssteak vom Grill mit Cognac-Pfeffersauce
Grilled veal steak with Cognac-pepper sauce

LES LÉGUMES

Bouquetière de légumes frais du marché 35.00
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, Kalbfleisch, Lammfleisch

Schweiz

Rindfleisch

USA (kann mit Hormonen als Leistungsförderer erzeugt worden sein)

Schweinefleisch

Frankreich

Geflügel

Frankreich, Schweiz

Gänseleber

Frankreich

Preise inkl. 8% MWST

Food_GS_09_2011