



Haus zum Rüden

◆ Steh - Buffet ◆

Preise inkl. Service und 8 % MWst. • Prix service et 8 % TVA inclus • Prices incl. service and 8 % VAT

Haus zum Rüden
Restaurant • Rüden Bar • Constaffelsaal • Rüdenstübli
Willi Gloor • Limmatquai 42 • 8001 Zürich • Telefon +41 44 261 95 66 • Fax +41 44 261 18 04
info@hauszumrueden.ch • www.hauszumrueden.ch • www.rueden.com

Stehbuffet I

Kalte Speisen

Crevetten Cocktail
Irischer Rauchlachs
Hausterrine
Bündnerfleisch und Parmaschinken
Vitello tonnato

Salate

Eisbergsalat, Gurken, Tomaten

Warme Speisen

Egglfilets gebacken
Geschneitztes Kalbfleisch mit Curry
Butterreis
Frühlingsrollen
Yakatorispiessli
Lasagne

Saucen

Meerrettichschaum, Cocktail
Tartare, Süss und Sauer

Dessert

Caramelköpfl
Apfeltörtchen mit Streussel
Eisbiscuit Vanille-Schokolade

Fr. 74.-- pro Person

Lunch-Buffer I

Plats froids

Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé d'Irlande
Terrine maison
Viande séchée des Grisons, jambon de Parme
Vitello tonnato

Salades

Laitue d'hiver, concombres, tomates

Plats chauds

Filets de perches frites
Emincé de veau au curry
Riz au beurre
Rouleaux de printemps
Brochettes „Yakatori“
Lasagne

Sauces

Mousse raifort, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Crème caramel
Tartelettes aux pommes avec streussel
Bisquit glacé vanille-chocolat

Fr. 74.-- par personne

Luncheon-Buffer I

Cold dishes

Baby shrimps cocktail
Irish smoked salmon
Home made terrine
Air dried beef and Parma ham
Vitello tonnato

Salads

Iceberg, cucumber, tomato

Hot dishes

Fried filets of perch
Sliced veal with curry
Rice in butter
Spring rolls
Yakatorispits
Lasagne

Sauces

Horseradish, cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Caramel custard
Apple tartlets
Ice sponge cake vanilla-chocolate

Fr. 74.-- per person

Stehbuffet II

Kalte Speisen

Crevettes Cocktail
Irischer Rauchlachs
Geräuchte Forellenfilets
Hausterrine
Bündnerfleisch und Parmaschinken

Salate

Eisbergsalat, Farmersalat
Gurken, Tomaten

Warme Speisen

Kabeljaufilet mit Pommerysauce
Gebackene Riesencrevetten
Frühlingsrollen
Yakatorispiessli
Kalbpiccata mit Tomatensauce
Risotto

Saucen

Meerrettichschaum
Süss und Sauer, Cocktail

Dessert

Cappuccinotörtli
Cassata
Tirami-sù

Fr. 79.-- pro Person

Lunch-Buffer II

Plats froids

Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé d'Irlande
Filets de truite fumés
Terrine maison
Viande des Grisons et jambon de Parme

Salades

Laitue d'hiver, fermier,
concombres, tomates

Plats chauds

Filets de cabillaud à la moutarde de Pommery
Crevettes géantes frites
Rouleaux de printemps
Brochettes „Yakatori“
Piccata sauce tomates
Risotto

Sauces

Mousse raifort
Sweet and sour, Cocktail

Dessert

Tartelettes Cappuccino
Cassata italienne
Tirami-sù

Fr. 79.-- par personne

Luncheon-Buffer II

Cold dishes

Baby shrimps cocktail
Smoked Irish salmon
Smoked troute fillet
Home made terrine
Air dried beef and Parma ham

Salads

Iceberg, farmer
cucumber, tomato

Hot dishes

Fillet of cod fish, Pommery mustard sauce
Fried king prawns
Spring rolls
Yakatorispits
Veal piccata with tomato sauce
Risotto

Sauces

Horseradish
Sweet and sour, Cocktail

Dessert

Cappuccino tartlets
Cassata
Tirami-sù

Fr. 79.-- per person

Stehbuffet III

Kalte Speisen

Crevettes Cocktail
Irischer Rauchlachs
Vitello tonnato
Bündnerfleisch und Rohschinken

Salate

Mais, Eisbergsalat
Mediterraner Salat mit Fetakäse

Warme Speisen

Gebackene Eglifilets
Sautierte Riesencrevetten
Frühlingsrollen
Yakatorispiessli
St. Peters-Fisch mit getrockneten Tomaten
Kleine Wienerschnitzel
Rindsfiletwürfel mit Gemüse
Butterreis, Butterspätzli

Saucen

Meerrettichschaum, Cocktail
Tartare, Süss und Sauer

Dessert

Schnee-Eier mit Vanille
Crèmeschnitten mit Himbeeren und
Schokolade
Frische Beeren
Vanilleeis

Fr. 89.-- pro Person

Lunch-Buffer III

Plats froids

Cocktail de crevettes roses
Saumon fumé d'Irlande
Vitello tonnato
Régal des Grisons

Salades

Maïs, laitue d'hiver
Méditerranée avec feta

Plats chauds

Filets de perches frites
Crevettes géantes sautées
Rouleaux de printemps
Brochette « Yakatori »
Filets de St. Pierre aux tomates séchées
Petites escalopes viennoise
Dès de filet de boeuf aux légumes
Riz et spätzli au beurre

Sauces

Mousse raifort, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Île flottante à la vanille
Petits milles-feuilles à la framboise et au
chocolat
Baies fraîches
Glace vanille

Fr. 89.-- par personne

Luncheon-Buffer III

Cold dishes

Baby shrimps cocktail
Irish smoked salmon
Vitello tonnato
Air dried beef and raw ham

Salads

Lettuce, corn
Mediterranean with feta cheese

Hot dishes

Fried strips of perch
Sautéed king prawns
Spring rolls
Yakatorispits
Filets of John Dory with dried tomatoes
Small escalope „Vienna style“
Fillet of beef gulash with vegetables
Rice and spaetzli

Sauces

Horseradish, Cocktail
Tartare, Sweet and sour

Dessert

Floating islands with vanilla
Cream slice with raspberry and chocolate
Fresh berries
Vanilla ice cream

Fr. 89.-- per person

Stehbuffet IV**Kalte Speisen**

Crevettes Cocktail
 Irischer Rauchlachs
 Rohschinken und Roastbeef
 Terrine nach Saison

Salate

Mais, Eisbergsalat, Nüssli
 Marinierter Gurkensalat
 Mediterraner Salat mit Fetakäse

Warme Speisen

Gebackene Eglifilets
 Gebackene Riesencrevetten
 Pochierte Lachsschnitzel mit Estragon
 Gemüsenudeln
 Rindfleisch mit Austernsauce
 Gebratener Reis
 Asiatisches Gemüse mit Curry

Saucen

Meerrettichschaum, Cocktail
 Tartare, Süss und Sauer

Dessert

Zitronenkuchen
 Quarkmousse mit Brombeeren
 Vanilleeis mit caramelsierten Nüssen
 Brownies

Fr. 79.-- pro Person

Lunch-Buffer IV**Plats froids**

Cocktail de crevettes roses
 Saumon fumé d'Irlande
 Jambon cru et roastbeef
 Terrine de la saison

Salades

Maïs, laitue d'hiver, mâches
 Concombres marinés
 Méditerranée avec feta

Plats chauds

Filets de perches frites
 Crevettes géantes frites
 Petite tranche de saumon pochée à l'estragon
 Nouilles aux légumes
 Emincé de boeuf sauce aux huîtres
 Riz chinois sautés
 Légumes asiatiques au curry

Sauces

Mousse raifort, Cocktail
 Tartare, Sweet and sour

Dessert

Lemon pie
 Mousse au fromage, mousse aux mûres
 Glace vanille aux noisettes caramélisées
 Brownies

Fr. 79.-- par personne

Luncheon-Buffer IV**Cold dishes**

Baby shrimps cocktail
 Irish smoked salmon
 Raw ham and Roastbeef
 Seasonal terrine

Salads

Sweet corn, Iceberg, Lamb's lettuce,
 Marinated cucumber
 Mediterranean with feta cheese

Hot dishes

Fried filets of perch
 Fried king prawns
 Poached salmon slice with tarragon sauce
 Noodles with vegetables
 Beef in oyster sauce
 Fried rice
 Asian vegetables with curry

Sauces

Horseradish, Cocktail
 Tartare, Sweet and sour

Dessert

Lemon pie
 Curd mousse with blackberries
 Vanilla ice with nuts
 Brownies

Fr. 79.-- per person

Stehbuffet V**Kalte Speisen**

Crevettes Cocktail
 Irischer Rauchlachs
 Melone mit Parmaschinken
 Vitello tonnato

Salate

Farmersalat
 Eisbergsalat
 Tomaten mit Mozzarella

Warme Speisen

Gebackene Eglifilets
 Marinierte Pouletwürfel mit Soja und Honig
 Basmatireis
 Asiatisches Gemüse mit Curry
 Lammkoteletten mit Kräutern
 Frühlingsrollen
 Penne al salmone

Saucen

Meerrettichschaum, Cocktail
 Tartare, Süss und Sauer

Dessert

Zuger Kirschtorte
 Schokoladenmousse
 Fruchtsalat

Fr. 77.-- pro Person

Lunch-Buffer V**Plats froids**

Cocktail de crevettes roses
 Saumon fumé d'Irlande
 Jambon de Parme
 Vitello tonnato

Salades

Fermières
 Laitue d'hiver
 Tomates et mozzarella

Plats chauds

Filets de perches frites
 Dës de poulet marinés au soja et miel
 Basmati riz
 Légumes asiatiques au curry
 Côtelettes d'agneau aux herbes
 Rouleaux de printemps
 Penne al salmone

Sauces

Mousse raifort, Cocktail
 Tartare, Sweet and sour

Dessert

Tarte au kirsch de Zoug
 Mousse au chocolat
 Salade de fruits frais

Fr. 77.-- par personne

Luncheon-Buffer V**Cold dishes**

Baby shrimps cocktail
 Irish smoked salmon
 Parma ham
 Vitello tonnato

Salads

Farmers
 Iceberg
 Tomatoes with mozzarella

Hot dishes

Fried filets of perch
 Marinated chicken with soya and honey
 Basmati rice
 Asian vegetables with curry
 Lamb chops with herbs
 Spring rolls
 Penne al salmone

Sauces

Horseradish, Cocktail
 Tartare, Sweet and sour

Dessert

Kirsch tart Zoug style
 Chocolate mousse
 Fresh fruit salad

Fr. 77.-- per person

Stehbuffet VI**Kalte Speisen**

Irischer Rauchlachs
 Vitello Tonnato
 Geräuchte Forellenfilets
 Bündnerfleisch
 Coppa

Salate

Auswahl von Blattsalaten

Warme Speisen

Wolfsbarsch mediterraner Art
 Rindsfiletwürfel mit Steinpilzen
 Saltimbocca mit Safranrisotto
 Farvalle
 Gemüse assortiert
 Frühlingsrollen

Saucen

Meerrettichschaum
 Sweet and Sour

Dessert

Passionsfrucht Mousse
 Erdbeertörtchen mit Schlagrahm
 Kakao Sorbet

Fr. 79.-- pro Person

Lunch-Buffer VI**Plats froids**

Saumon fumé d'Irlande
 Vitello Tonnato
 Truite fumée
 Viande séchée des Grisons
 Coppa

Salades

Salade de laitue assorties

Plats chauds

Loup de mer sautés méditerranée
 Dês de filets de boeuf aux cèpes
 Saltimbocca avec risotto au safran
 Farvalle
 Légumes du marché
 Rouleaux de printemps

Sauces

Mousse raifort
 Sweet and Sour

Dessert

Mousse aux fruits de la passion
 Tartelettes aux fraises avec chantilly
 Sorbet de cacao

Fr. 79.-- par personne

Luncheon Buffet VI**Cold dishes**

Irish smoked salmon
 Vitello Tonnato
 Smoked trout
 Air dried beef
 Coppa

Salads

Assorted lettuce salads

Hot dishes

Fillets of bass mediterranean style
 Beef-fillet goulash with boletus
 Saltimbocca with saffron risotto
 Farvalle
 Assorted vegetables
 Spring rolls

Sauces

Horseradish
 Sweet and sour

Dessert

Passion fruit mousse
 Strawberry tartlets with whipped cream
 Cocoa sorbet

Fr. 79.-- per person

Stehbuffet VII**Kalte Speisen**

Crevettencocktail
 Geräuchte Forellenfilets und Rauchlachs
 Saison Terrine
 Avocados mit Vinaigrette

Salate

Kleines Salatbuffet nach Saison

Warme Speisen

Geschnetzeltes Kalbfleisch mit Curry
 Seeeteufelmédailles gebraten mit Oliven
 Maispouardenbrust provenzalische Art
 Reis mit frischen Kräutern
 Ravioli mit Kräutern
 Saisongemüse gratiniert
 Ratatouille

Saucen

Cocktail, Meerrettichschaum
 Cumberland

Dessert

Grand-Marnier Rahmschneitte
 Apfeljalousie mit Vanillesauce
 Schokoladenprofiterolen

Fr. 78.-- pro Person

Lunch-Buffer VII**Plats froids**

Crevettes roses
 Truite fumées et saumon fumé
 Terrine de la saison
 Avocats sauce vinaigrette

Salades

Petit buffet de salade selon saison

Plats chauds

Emincé de veau au curry
 Médailles de boudroie aux olives
 Suprême de poularde de maïs provençale
 Riz aux fines herbes
 Ravioli aux herbes
 Légumes de la saison gratinés
 Ratatouille

Sauces

Cocktail, mousse raifort
 Cumberland

Dessert

Tranche au Grand-Marnier
 Jalousie aux pommes sauce vanille
 Profiteroles au chocolat

Fr. 78.-- par personne

Luncheon-Buffer VII**Cold dishes**

Baby shrimps
 Smoked trout and smoked salmon
 Seasonal terrine
 Avocados with vinaigrette sauce

Salads

Small seasonal salad bar

Hot dishes

Emince of veal with curry
 Fillets of angler with olives
 Poularde breast provence style
 Rice with fresh herbs
 Ravioli with herbs
 Gratinated seasonal vegetables
 Ratatouille

Sauces

Cocktail, horseradish
 Cumberland

Dessert

Grand-Marnier cream slice
 Apple jalousie with vanilla sauce
 Chocolate profiteroles

Fr. 78.-- per person