



Haus zum Rueden

◆ Apéritifs - Cocktail ◆

Preise in CHF inkl. 8 % MWst. • Prix en CHF 8 % TVA inclus • Prices in CHF 8 % VAT included

Haus zum Rueden
Restaurant • Rueden Bar • Constaffelsaal • Ruedenstübli
Willi Gloor • Limmatquai 42 • 8001 Zürich • Telefon +41 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:

Suisse 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:

Kalt	Portion
Junges Gemüse mit Sauerrahm	5,80

Auswahl von Canapés

	Stück
Salami	3.40
Gekochter Schinken	3.40
Rohschinken	3.40
Hart oder Weichkäse	3.40
Ei	3.40
Bündnerfleisch	3.40
Roastbeef	3.40
Krevetten	3.70
Rauchlachs	3.70
Tartar	3.70
Gänseleberterrine	9.50
Kaviar, Preis auf Anfrage	

Weitere Auswahl:

Kalt	
Antipastispiessli	5.00
Pikante Thaikörbli mit Lachstartar	5.50
Hausgemachte Sushi	5.50
Oliven oder Pilz Crostini	3.00
Bruschetta mit Tomaten	3.00
Pumpernickel mit Frischkäse und Rauchlachs	5.50
Melone mit Parmaschinken	4.50
Grisini mit Parmaschinken	4.00
Brioche mit Gänseleberterrine	9.50

Amuse-Bouche:

Froid	Portion
Crudité avec crème aigre	5,80

Choix de Canapés

	pièce
Salami	3.40
Jambon cuit	3.40
Jambon cru	3.40
Fromage ou fromage à la pâte molle	3.40
Oeuf	3.40
Viande séchée des Grisons	3.40
Roastbeef	3.40
Crevettes	3.70
Saumon fumé	3.70
Tartar	3.70
Terrine de foie gras d'oie	9.50
Caviar, prix sur demande	

Choix supplément:

Froid	
Antipasti brochette	5.00
Petite corbeille de saumon thaïlandaise	5.50
Sushi	5.50
Crostini d'olive ou champignons	3.00
Bruschetta de tomates	3.00
Pumpernickel avec fromage frais et saumon fumé	5.50
Melon et jambon de Parme	4.50
Grisini avec jambon de Parme	4.00
Brioche avec terrine de foie gras d'oie	9.50

Cocktail Snacks:

Cold	Portion
Sticks of vegetables with sour cream	5,80

Choice of canapés

	each
Salami	3.40
Ham	3.40
Raw ham	3.40
Cheese and cream cheese	3.40
Egg	3.40
Air dried beef from Grisons	3.40
Roastbeef	3.40
Baby shrimps	3.70
Smoked salmon	3.70
Tartar	3.70
Goose liver terrine	9.50
Caviar, price on request	

Further propositions:

Cold	
Antipasti spit	5.00
Small salmon basket "Thai style"	5.50
Home made Sushi	5.50
Olive or mushroom crostini	3.00
Bruschetta with tomatoes	3.00
Pumpernickel with cream cheese and smoked salmon	5.50
Melon with Parma ham	4.50
Grisini with Parma ham	4.00
Brioche with goose liver terrine	9.50

Warme

	Portion
Frisches Blätterteiggebäck	7.50
Gebackene Eglifilets mit Tartaresauce	7.50

	Stück
Schinkenjalousie	3.00
Ramequin	3.60
Quiche Lorraine	3.80
Provenzalische Küchlein	3.80
Minipizza	3.30
Frühlingsrollen Sweet and Sour Sauce	3.30
Gebackene Riesencrevetten, Tartaresauce	6.50
Yakatori Spiessli	4.50
Marinierte Crevettenspiessli	7.50
Pikante Fleischröllchen	3.00
Gebackene Champignons, Tartarsauce	2.00

Mini Sandwich mit:

Salami	4.80
Schinken	4.80
Rohschinken	4.80
Bündnerfleisch	4.80
Hartkäse	4.80
Roastbeef	4.80
Cantadou mit frischen Kräutern	4.80
Rauchlachs	6.00
Kleine Brotschnitten mit Mortadella	3.50
Kleine Brotschnitten mit Salsiz	3.50

Chaud

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

	pièce
Jalousie au jambon	3.00
Ramequin	3.60
Quiche Lorraine	3.80
Tartellette provençale	3.80
Minipizza	3.30
Rouleaux de printemps S&S Sauce	3.30
Crevettes géantes frites, Sauce tartare	6.50
Brochette "Yakatori"	4.50
Brochette de crevettes géantes marinée	7.50
Rouleaux de viande picante	3.00
Champignons frites, Sauce tartare	2.00

Mini Sandwich avec:

Salami	4.80
Jambon cuit	4.80
Jambon cru	4.80
Viande séchée des Grisons	4.80
Fromages	4.80
Roastbeef	4.80
Cantadou aux herbes fraîches	4.80
Saumon fumé	6.00
Petite tranche de pain avec mortadella	3.50
Petite tranche de pain avec Salsiz	3.50

Hot

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

	Each
Ham-jalousie	3.00
Ramequin	3.60
Quiche Lorraine	3.80
Provence tartlet	3.80
Minipizza	3.30
Spring rolls Sweet and Sour Sauce	3.30
Fried king prawns with Tartare sauce	6.50
Yakatori spits	4.50
Marinated king prawns spit	7.50
Spicy meat balls	3.00
Fried mushroom, tartare sauce	2.00

Mini Sandwich with:

Salami	4.80
Ham	4.80
Raw ham	4.80
Air dried beef from Grisons	4.80
Cheese	4.80
Roastbeef	4.80
Cantadou with fresh herbs	4.80
Smoked salmon	6.00
Small slice of bread with mortadella	3.50
Small slice of bread with Salsiz	3.50

Amuse-Bouche serviert im Porzellanlöffel:

Kaninchenfilet im Speckmantel auf Pilztartar	6.00
Lammfleischbällchen gebraten auf Pfefferminzsauerrahm	6.00
Mini Kalbsfiletpiccata auf Safranrisotto mit Tomatensauce	8.50
Rahmspinat mit Rührei und Trüffelschaum	6.00
Baby Kartoffel gefüllt mit Sauerrahm und Lauch	5.00
Césarsalat mit Sardellenfilet und Parmesan im Teigkörbli	5.50
Riesencrevetten im Sesammantel gebacken mit Sweet Chili Sauce	7.00
Rotbarbe gebraten auf Fenchelsalat mit Safranschaum	6.50
Hummermedaillon mit Kaviarsauerrahm	10.50
Jakobsmuschel im Zucchini mantel gebraten auf Tomatensauce	7.00
Austern mit Lauch Tomaten Salsa	5,50

Unser Süppchen:

Curry Papaya mit ausgelöster Auster	6.50
Thai mit Kokos und Flusskrebis	6.50
Champignons oder Spargel	5.00
Rote Linsen mit Jakobsmuschel	6.50
Gazpacho Andalouse, kalt	5.00
Gurkenkalttschale mit mariniertem Lachs	6.00
Melonenkalttschale mit Hummerfleisch	6.00

Amuse Bouche servi en cuillier porcelain:

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

Nos soupes:

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

Amuse bouche in a porcelain spoon :

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

Our soups:

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

Pauschal Arrangements:**Limmat**

Auswahl von Canapés:
Schinken, Salami und Krevetten

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

28.50 pro Person

Grossmünster

Auswahl von Canapés:
Schinken, Salami, Lachs und Ei

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

35.00 pro Person

Constaffel

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

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

39.50 pro Person

Gerne unterbreiten wir Ihnen
einen speziellen Vorschlag Süssigkeiten

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

28.50 par personne

Grossmünster

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

Rouleaux de viande, filets de perches frites,
minipizza, ramequin, rouleaux de printemps,
„Yakatori“ brochettes, soupe de la saison
Sauces:
Tartare, sweet and sour

35.00 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
cruautés avec crème aigre
Sauces:
Tartare, barbecue, sweet and sour

39.50 par personne

Nous serons heureux de vous faire une offre
spéciale les douceurs

Arrangements:**Limmat**

Choice of canapés:
Ham, salami and baby shrimps

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

28.50 per person

Grossmünster

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

Spicy meat balls, fried strips of perch,
minipizza, ramequin, springrolls
Yakatori spits, small seasonal soupe
Sauces:
Tartare, sweet and sour

35.00 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,
Spicy meat balls, small seasonal soupe
sticks of vegetables with sour cream
Sauces:
Tartare, barbecue, Sweet and Sour

39.50 per person

We would be glad to make you a special offer
small sweets

Kleine Süßigkeiten nach dem Apéro	Stück	Petite Douceurs après l'apéritif	pièce	Small Sweets after your cocktail	each
Schokoladenmousse	4.50	Mousse au chocolat	4.50	Chocolate mousse	4.50
Passionsfrucht mousse	4.50	Mousse au fruits de la passion	4.50	Passion fruit mousse	4.50
Gebrannte Crème	4.00	Crème brûlée à la grand mère	4.00	Crème brûlée	4.00
Tiramisu	4.50	Tiramisu	4.50	Tiramisu	4.50
Fruchtsalat frisch	5.00	Salade de fruits frais	5.00	Fruit salad	5.00
Mini-Kirschnitte	4.00	Mini-tranche au Kirsch	4.00	Mini-Kirsch slice	4.00
Brownies	4.00	Brownies	4.00	Brownies	4.00
Eclairs divers	4.50	Eclairs divers	4.50	Eclairs various	4.50
Apfeljalousie	4.00	Jalousie de pommes	4.00	Apple jalousie	4.00
Früchtetörtli	5.50	Tartelette aux fruit	5.50	Fruit tartlets	5.50
Carac Törtli	4.50	Carac tartelette	4.50	Carac tartlet	4.50
Caramel Profiteroles	4.00	Croque en bouche	4.50	Caramel profiteroles	4.50
CappucinoTörtli	4.00	Tartelette Cappucino	4.00	Cappuccino tartlet	4.00
Muffins mit Heidelbeeren	5.00	Myrille muffins	3.50	Blueberry Muffin	3.50