



◆ Bankett - Galamenu ◆

Ohne Nachservice • without second helping • sans deuxième service

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

Haus zum Rueden
Restaurant • Rueden Bar • Constaffelsaal • Ruedenstuebli
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

BANKETT UND GALA MENUS

Les mets sont librement interchangeables. De la même manière, il est possible de ne pas demander certains plats.

Nous serons heureux de vous communiquer les prix !
Entrées à partir de Fr. 15.-- / Soupes de Fr. 11.--
L'assortiment des desserts est en dernière page. Veuillez nous indiquer votre choix au moment de la commande ! **Merci.**

Menu 1

Salade de mâches avec lardons
Sauce à la ciboulette

Crème de carottes et oranges au gingembre

Emincé de veau zurichoise

Rösti au beurre

Dessert Fr. 87.00

Menu 2

Saumon d'Ecosse mariné en salade
Sauce à la moutarde au miel et aneth

Consommé aux poireaux et truffes d'hiver

Suprême de caneton rôti au four

Sauce à l'orange et gingembre

Riz au coriandre

Garniture du marché

Dessert Fr. 95.00

Menu 3

Roulade de crêpes au saumon fumé
et chèvre frais en salade

Crème de céleri à l'huile de truffes

Carré d'agneau en croûte aux herbes et olives

Risotto aux tomates

Garniture du marché

Dessert Fr. 89.00

Die einzelnen Gerichte sind nach Belieben austauschbar, ebenfalls können einzelne Gänge weggelassen werden.

Gerne geben wir Ihnen die Preise auf Anfrage bekannt !
Vorspeisen ab Fr. 15.-- / Suppen ab Fr. 11.--
Die Dessertauswahl finden Sie auf der letzten Seite, bitte geben Sie uns Ihre Wahl bei der Bestellung bekannt ! **Besten Dank.**

Menu 1

Nüsslisalat mit knusprigen Speckchips
Schnittlauchdressing

Karotten-Orangerahmsüppchen mit Ingwer

Kalbsgeschnetzeltes nach Zürcher Art

Butterrösti

Dessert Fr. 87.00

Menu 2

Hausgebeizter schottischer Lachs an Honig-
Dill-Senfsauce und Salatbouquet

Rindkraftbrühe mit Lauchstreifen und Wintertrüffel

Im Ofen gebratenes Barberie-Entenbrüstchen

an Orangen-Ingwerjus

Korianderreis

Gemüsegarmitur

Dessert Fr. 95.00

Menu 3

Bunter Blattsalat mit Rauchlachs-Frischkäse
Crepesröllchen

Sellerierahmsüppchen mit Trüffelöl

Lammcarré in Oliven-Kräuterkruste

Tomatenrisotto

Gemüsegarmitur

Dessert Fr. 89.00

The individual dishes can be interchanged according to preference. Individual courses may also be omitted.

We will be pleased to inform you of the prices on request!
Appetizers from Fr. 15.-- / soups from Fr. 11.--
The dessert selection can be found on the last page. Please advise us of your choice when placing the order. **Many thanks.**

Menu 1

Lamb's lettuce with crispy bacon strips
Chive dressing

Carrot-orange cream soup with ginger

Emince of veal „Zurich style“

Rösti in butter

Dessert Fr. 87.00

Menu 2

Marinated Scottish salmon with honey-dill
mustard sauce and salad

Clear soup with strips of leek and winter truffles

Oven roasted tender duckling breast

with orange-ginger sauce

Rice with coriander

Market fresh vegetables

Dessert Fr. 95.00

Menu 3

Fancy salad and rolled pancakes with
smoked salmon and goat cheese

Celery cream soup with truffle oil

Rack of lamb in herb-olive crust

Tomato risotto

Market fresh vegetables

Dessert Fr. 89.00

BANKETT UND GALA MENUS

Menu 4

Terrine de saumon et épinards en salade,
Vinaigrette aux tomates

Crème de pommes de terre et poireaux
Rouleaux de laitue au parmesan

Filet de veau, sauce aux herbes et poivre
Nouilles au beurre
Garniture du marché

Dessert Fr. 99.00

Menu 4

Terrine vom Salm und Spinat mit Salatbouquet
an Tomaten-Vinaigrette

Kartoffel-Lauchrahmsüppchen
mit Latfich-Parmesanröllchen

Kalbfilet an Pfeffer-Kräuterrahmsauce
Butternudeln
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 99.00

Menu 4

Salmon and spinach terrine on salad
with tomato vinaigrette

Potato and leek cream soup
with lettuce-parmesan rolls

Fillet of veal with herb-pepper sauce
Noodles in butter
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 99.00

Menu 5

Variation d'hors d'œuvre « Asiatique »

Crème de safran avec dès de boudroie

Carré de veau au Porto rouge
Gnocchi de semoule aux truffes
Garniture du marché

Dessert Fr. 99.00

Menu 5

Asia Vorspeisenteller

Safranrahmsüppchen mit Seeteufel

Kalbscarrébraten mit Portweinjus
Getrüffelte Griessgnocchi
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 99.00

Menu 5

Variation of asian style starters

Saffron cream soup with angler dices

Roasted rack of veal with Portwine sauce
Semolina gnocchi with truffles
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 99.00

Menu 6

Crème de petits pois
au ris de veau frites

Crevettes géantes sur sesame-épinards
et beurre aux feuilles de citron

Steak de veau au jus de balsamico
Risotto au safran
Garniture du marché

Dessert Fr. 103.00

Menu 6

Erbsenschaumsüppchen mit gebackenen
Kalbsbriesröschen

Gebratene Riesencrevetten auf Sesam-Blattspinat
mit Zitronengrasbutter

Kalbssteak mit Balsamicojus
Safranrisotto
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 103.00

Menu 6

Green peas cream soup with fried
calf's sweetbread

Sauteed king prawns on sesame-spinach
with lemon butter

Veal steak with Balsamico sauce
Saffronisotto
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 103.00

BANKETT UND GALA MENUS

Menu 7

Carpaccio de filet bœuf « Rüden »

Crème de curry et papaya au homard

Filets de loup de mer au jus de safran-chorizo
Risotto au limes
Légumes du marché

Dessert Fr. 102.00

Menu 7

Carpaccio vom Rindsfilet « Rüden »

Curry-Papaya-Rahmsüppchen mit Hummerfleisch

Gebratenes Wolfsbarschfilet im Safran-Chorizo-Sud
Limonenrisotto
Marktgemüse

Dessert Fr. 102.00

Menu 7

Fillet of beef carpaccio « Rüden »

Curry-papaya cream soup with lobster meat

Sauteed fillet of bass with saffron-Chorizo sauce
Limes risotto
Market vegetables

Dessert Fr. 102.00

Menu 8

Salade de laitue avec courgettes grillées
et aux fleurs des bois

Crème aux lentilles rouges avec coquilles
Saint-Jaques

US-Filet de bœuf rôti marchand de vin
Pommes au romarin
Garniture du marché

Dessert Fr. 106.00

Menu 8

Bunter Blattsalat mit grillierten Zucchinischeiben
und sautierten Pilzen

Rahmsuppe von roten Linsen mit Jakobsmuschelfleisch

US-Rindsfilet an Rotwein-Schalottensauce
Rosmarinkartoffeln
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 106.00

Menu 8

Salad with grilled zucchini and sauteed
mushrooms

Red lentil cream soup with scallop meat

US-Fillet of beef with red wine sauce
Potatoes with rosemary
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 106.00

Menu 9

Salade aux crevettes géantes sautées

Médailles de boudroie sur légumes provençales
au beurre de fenouil

US-Entrecôte Château au poivre vert
Gratin dauphinois
Garniture du marché

Dessert Fr. 114.00

Menu 9

Bunter Salat mit sautierten Riesencrevetten

Seeteufelmedaillons auf provenzalischen Gemüse
an Fenchelbutter

Doppeltes US- Entrecôte mit grüner Pfeffersauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 114.00

Menu 9

Fancy salad with sauteed king prawns

Medaillons of angler on vegetables « Provence
style » with fennel butter

Double US-Sirloin steak with green pepper sauce
Gratinated potatoes
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 114.00

BANKETT UND GALA MENUS

Menu 10

Variation de saumon d'Ecosse

Consommé aux poireaux et truffes noir d'hiver

Suprême de caille sur lentils de Castelluccio

Jus de miel et romarin

Steak de veau double, sauce au poivre et Cognac

Pommes croquettes

Garniture du marché

Dessert Fr. 116.00

Menu 11

Suprême de canard en salade, vinaigrette

aux framboises

Crème de curry et papaya avec homard

Filet de sandre sur poireaux aux truffes

Sauce au champagne

Steak de veau, sauce au Sherry à la crème

Nouilles au beurre

Garniture du marché

Dessert Fr. 119.00

Menu 12

Filet de lapereau en robe de lard sauté,

en salade au vinaigrette d'olive et tomates

Bisque de homard au champagne

Dorade royale sur légumes de tomates et fenouil

Beurre au persil

US-Entrecôte double au poivre vert

Pommes Lyonnaise

Garniture du marché

Dessert Fr. 125.00

Menu 10

Variation vom schottischen Lachs

Rinderkraftbrühe mit Lauchstreifen und Wintertrüffel

Wachtelbrust auf Castelluccio Berglinsen und

Honig-Rosmarinjus

Doppeltes Kalbssteak an Cognac-Pfefferrahmsauce

Kartoffelkroketten

Gemüse garnitur

Dessert Fr. 116.00

Menu 11

Rosa Entenbrust gebraten an Himbeervinaigrette

und Salatbouquet

Curry-Papayarahmsüppchen mit Hummerfleisch

Zanderfilet auf Trüffellauch und Champagnersauce

Zartes Kalbssteak an Sherryrahmsauce

Butternudeln

Gemüse garnitur

Dessert Fr. 119.00

Menu 12

Kaninchenfilet im Speckmantel mit Salatbouquet

an Tomaten-Oliven-Vinaigrette

Hummerbisque mit Champagner

Goldbrasse gebraten auf Fenchel-Tomaten-Gemüse

und Petersilienbutter

Doppeltes US-Entrecôte mit grüner Pfeffersauce

Lyoner Kartoffeln

Gemüse garnitur

Dessert Fr. 125.00

Menu 10

Scottish salmon variation

Clear soup with strips of leek and winter truffle

Quail breast on Castelluccio lentils with

honey-rosemary-sauce

Double veal steak with cognac-pepper sauce

Croquettes potatoes

Market fresh vegetables

Dessert Fr. 116.00

Menu 11

Sautéed duckling breast with salad

on raspberry vinaigrette

Curry-papaya cream soup with lobster meat

Filet of pike perch on leek with truffles

champagne sauce

Tender veal steak with Sherry cream sauce

Noodles in butter

Market fresh vegetables

Dessert Fr. 119.00

Menu 12

Roasted fillet of rabbit with bacon

on tomato-olive vinaigrette with salad

Lobster bisque with champagne

Gilt head bream on tomato-fennel-vegetables

and parsley butter

Double US-Sirloin steak with green pepper sauce

Lyonnaise potatoes

Market fresh vegetables

Dessert Fr. 125.00

BANKETT UND GALA MENUS

Menu 13

Salade de langoustines sautées

au beurre à l'estragon

Oxtail clair au Sherry

Médallions de foie gras sautés

compote de raisins

Filet de veau entier à la Périgourdine

Pommes au thym

Garniture de légumes

Dessert Fr. 139.00

Menu 14

Salade de laitue avec courgettes grillées

et aux fleurs des bois

Consommé aux légumes en julienne

Filet de saumon sur épinards en branches

au beurre de tomates

Magret de canard à l'orange et gingembre

Riz au coriandre

Légumes du marché

Dessert Fr. 114.00

Menu 15

Salade de mâches au jambon de Parme

et parmesan

Crème de champignons au vieux Balsamico

Filet de loup de mer au jus de safran-chorizo

Filet de veau, sauce au Porto rouge

Risotto au champagne

Garniture du marché

Dessert Fr. 119.00

Menu 13

Sautierte Scampis mit Estragonbutter

mit Salatbouquet

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry

Gebratene Gänseleber mit Traubenkompott

Kalbsfilet mit Trüffelsauce

Thymiankartoffeln

Gemüse garnitur

Dessert Fr. 139.00

Menu 14

Bunter Salat mit grillierten Zucchini-scheiben und

sautierten Pilzen

Rinderkraftbrühe mit Gemüsestreifen

Gebratene Lachstranche auf Blattspinat

mit Tomatenbutter

Barberie-Entenbrüstchen an Orangen-Ingwerjus

Korianderreis

Gemüse vom Markt

Dessert Fr. 114.00

Menu 15

Nüsslisalat mit Parmaschinken und Parmesanspähen

Champignonsrahmsüppchen mit altem Balsamico

Wolfsbarschfilet gebraten in Safran-Chorizo-Sud

Kalbsfilet rosa gebraten an Portweinjus

Champagnerisotto

Gemüse garnitur

Dessert Fr. 119.00

Menu 13

Sautéed scampis with tarragon butter

and salad

Clear oxtail soup with Sherry

Sautéed goose liver with raisin compote

Fillet of veal with truffle sauce

Potatoes with thyme

Assorted vegetables

Dessert Fr. 139.00

Menu 14

Fancy salad with grilled zucchini

and sautéed mushrooms

Clear soup with vegetable strips

Fillet of salmon on leaf-spinach

with tomato butter sauce

Duckling breast with orange-ginger sauce

Rice with coriander

Market fresh vegetables

Dessert Fr. 114.00

Menu 15

Lamb's lettuce with Parma ham and

parmesan

Mushroom cream soup with Balsamico

Fillet bass with saffron-chorizo sauce

Fillet of veal on Portwine sauce

Champagne risotto

Assorted vegetables

Dessert Fr. 119.00

BANKETT UND GALA MENUS

Menu 16

Délice de foie gras d'oie, compote de mangue

Consommé de tomates

Filet de turbot sur épinards au curry
et au beurre de citron vert

Carré d'agneau en croûte à la moutarde et herbes
Gratinated potatoes
Garnitures du marché

Dessert Fr. 138.00

Menu 17

Salade aux crevettes géantes sautées
en l'huile d'olive

Crème de tomates avec roulade de
laitue et parmesan

Filet de sandre sur lit de paprika

Carré de veau au jus de truffes
Nouilles maison
Légumes du marché

Dessert Fr. 124.00

Menu 18

Saumon d'Ecosse mariné en salade
Sauce à la moutarde au miel et aneth

Crème de ratatouille

Coquilles Saint-Jaques sur sésame-épinards
au beurre de gingembre

Médailles de filet de veau à la moutarde
de Pommery
Riz aux herbes
Garniture du marché

Dessert Fr. 132.00

Menu 16

Gänseleberterrine mit Mangokompott

Tomatenkraftbrühe

Steinbuttfilet auf Curry-Blattspinat
und Zitronengrasbutter

Zartes Lammcarré in Senf-Kräuterkruste
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 138.00

Menu 17

Bunter Salat mit Riesencrevetten in Knoblauch-
Olivenöl gebraten

Tomatencremesüppchen
mit Lattich-Parmesan

Zanderfilet auf Paprikakraut

Kalbscarré gebraten mit Trüffelrahmsauce
Nudeln nach Art des Hauses
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 124.00

Menu 18

Hausgebeizter schottischer Lachs an Honig-
Dill-Senf sauce und Salatbouquet

Ratatouillerahmsüppchen

Jakobsmuscheln auf Sesam-Blattspinat und
Ingwerbutter

Kalbsfiletmedaillons an Pommerysenfsauce
Kräuterreis
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 132.00

Menu 16

Goose liver terrine with mango compote

Clear tomato soup

Filet of turbot on curry-spinach with
lemongrass butter

Roasted rack of lamb on mustard-herb crust
Gratinated potatoes
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 138.00

Menu 17

In garlic and olive oil sautéed king prawns
with salad

Tomato cream soup
with lettuce-parmesan rolls

Filet of pike perch on paprika

Roasted rack of veal with truffle sauce
Home made noodles
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 124.00

Menu 18

Marinated Scottish salmon with honey-dill
mustard sauce and salad

Ratatouille cream soup

Scallops on sesame-spinach with ginger butter

Medaillons of fillet of veal with Pommery
mustard sauce
Rice with herbs
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 130.00

BANKETT UND GALA MENUS

Menu 19

Foie gras sauté en salade, vinaigrette de pommes

Crème de curry et papaya au homard

Suprême de pigeon sur choucroute
au champagne et vinaigre de truffes

US-Filet de bœuf, sauce bourguignonne
Gratin dauphinois
Garniture du marché

Dessert Fr. 144.00

Menu 20

Terrine de veau en crêpes en salade et
vinaigrette aux herbes

Crème de céleri

Goujons de soles aux tomates et olives

Canon d'agneau en croûte à la moutarde
aux herbes
Pommes de terre aux poivrons
Garniture du marché

Dessert Fr. 123.00

Menu 21

Salade gourmet

Crème de tomates avec roulade de
laitue et parmesan

Filet de Saint-Pierre sur lentils de Castelluccio
au beurre de truffes

Filet de veau à la moutarde de Pommery
Riz à la ciboulettes
Légumes du marché

Dessert Fr. 134.00

Menu 19

Sautierte Gänseleber mit Salat an Apfelvinaigrette

Curry-Papaya-Rahmsüppchen mit Hummerfleisch

Gebratene Taubenbrust auf Champagnersauerkraut
Trüffel-Balsamicoessig

US-Rindsfiletherz an Burgundersauce
Kartoffelgratin
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 144.00

Menu 20

Kalbsterrine im Crepesmantel mit Salatbouquet und
Kräutervinaigrette

Sellerierahmsüppchen

Seezungenstreifen mit Tomaten und Oliven

Lammrücken in Senf-Kräuterkruste
Peperonikartoffeln
Gemüsekartoffeln

Dessert Fr. 123.00

Menu 21

Feinschmeckersalat

Tomatencremesüppchen mit Lattich-Parmesan

Sankt Peters-Fisch auf Castelluccio Berglinsen und
Trüffelbutter

Kalbsfilet an Pommerysenfsauce
Schnittlauchreis
Gemüse garnitur

Dessert Fr. 134.00

Menu 19

Sautéed goose liver with salad, apple vinaigrette

Curry-papaya cream soup with lobster meat

Sautéed pigeon breast on champagne
sauerkraut and truffle-balsamico vinegar

US-Filet of beef with Burgundy sauce
Gratinated potatoes
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 144.00

Menu 20

Veal terrine in pancakes with salad
and herb vinaigrette

Celery cream soup

Strips of sole with sautéed tomatoes and olives

Rack of lamb with in mustard-herb crust
Potatoes with peppers
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 123.00

Menu 21

Gourmet salad

Tomato cream soup with lettuce-parmesan rolls

Filet of John Dory on Castelluccio lentils with
truffle butter

Filet of veal with Pommery mustard sauce
Rice with chive
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 134.00

BANKETT UND GALA MENUS

Menu 22

Terrine de foie gras d'oie ou canard
avec compote de mangue et brioche

Crème de petits pois au ris de veau frites

Médailles de baudroie sur légumes
provençales et beurre de fenouil

Carré de veau rôti au jus de truffes
Pommes au romarin
Garniture du marché

Dessert Fr. 135.00

Menu zurichoise

Consommé aux quenelles „Wollishofen“

Filets de perche du lac de Zurich
Sauce au vin de Räuschling

„Zürcher Ratsherrentopf“
(max. 30 Personnes)
ou

Emincé de filet de veau zurichoise
Rösti au beurre

Tarte aux pommes „Rüden“ Fr. 104.00

Menu Gastronomique I

Langoustines sautées en salade

Oxtail clair with Sherry

Loup de mer, sauce au safran-chorizo

Sorbet au citron vert

Médailles de filet de veau au jus de truffes
Nouilles au beurre
Garniture du marché

Dessert Fr. 150.00

Menu 22

Gänse- oder Entenleberterrine mit Mangokompott
Brioche

Erbsenschaumsüppchen mit gebackenen
Kalbsbriesröschen

Seeteufelmédailles auf provenzalischem Gemüse
und Fenchelbutter

Kalbscarré mit Trüffeljus
Rosmarinkartoffeln
Gemüsegarmitur

Dessert Fr. 135.00

Zürcher Menu

Wollishofer Chnödelsuppe

Zürichsee Eglifilets in Räuschling

Zürcher Ratsherrentopf
(max. 30 Personen)
oder

Geschnetztes Kalbsfilet nach Zürcherart
Rösti in Butter

Apfelkuchen „Rüden“ Fr. 104.00

Menu Gastronomique I

Salat mit sautierten Scampis

Klare Ochsenchwanzsuppe mit Sherry

Wolfsbarsch im Safran-Chorizo-Sud

Limes-Sorbet

Kalbsfiletmédailles mit Trüffelsauce
Butternudeln
Gemüsegarmitur

Dessert Fr. 150.00

Menu 22

Goose or duck liver terrine with mango
compote and brioche

Green peas cream soup with fried
calf's sweetbread

Medailles of angler with vegetables provence
style and fennel butter

Rack of veal with truffle sauce
Rosemary potatoes
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 135.00

Zurich Menu

Clear soup with veal-dumplings

Fillets of perch from the lake of Zurich
Räuschling wine sauce

Fillets of beef, veal and porc „Ratsherren style“
(max. 30 people)
or

Sliced fillet of veal „Zurich style“
Rösti in butter

Applepie „Rüden“ Fr. 104.00

Menu Gastronomique I

Salad with sauteed scampis

Clear oxtail soup with Sherry

Fillet of bass with saffron-chorizo sauce

Limes sherbet

Medailles of fillet of veal with truffle sauce
Noodles in butter
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 150.00

BANKETT UND GALA MENUS

Menu Gastronomique II

Terrine de homard à l'huile de noisettes
en salade

Consommé de tomates

Fillet de Saint-Pierre sur lentils de Castelluccio
beurre aux truffes

Foie gras sauté sur compote de pommes

US-Filet de boeuf entier au fumet de Bordeaux
Gratin dauphinois
Garniture du marché

Dessert Fr. 155.00

Menu Gastronomique II

Hummerterrine mit Haselnussöl und
Salatbouquet

Tomatenkraftbrühe

Sankt-Peters-Fisch auf Castelluccio Berglinsen
und Trüffelbutter

Gebratene Gänseleber auf Apfelkompott

US-Rindsfilet rosé gebraten an Bordeaux-Sauce
Kartoffelgratin
Gemüsegarmitur

Dessert Fr. 155.00

Menu Gastronomique II

Lobster terrine with hazelnut oil and salad

Clear tomato soup

Fillet of John Dory on Castelluccio lentils
with truffle butter

Sauteed goose liver on apple compote

US-Fillet of beef with Bordeaux sauce
Gratinated potatoes
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 155.00

Menu Gastronomique III

Langoustines et crevettes géantes sautées
en salade

Consommé double aux truffes

Fillet de turbotin au beurre de Chablis

Escalope de foie gras d'oie aux raisins

Carré d'agneau rosé aux fines herbes
Pommes sautées avec poivrons
Garniture du marché

Dessert Fr. 158.00

Menu Gastronomique III

Scampi und Riesencrevetten gebraten mit
Salatbouquet

Doppelte Kraftbrühe mit Trüffeln

Steinbuttfilet an Chablisbutter

Gebratene Gänseleber mit Trauben

Lammcarré mit frischen Kräutern
Peperonikartoffeln
Gemüsegarmitur

Dessert Fr. 158.00

Menu Gastronomique III

Sauteed scampis and king prawns with salad

Double consomme with truffles

Fillet of turbot in Chablis butter sauce

Sautéed goose liver with grapes

Rack of lamb with fresh herbs
Sautéed potatoes with peppers
Market fresh vegetables

Dessert Fr. 158.00

BANKETT UND GALA MENUS

L'assortiment des desserts

Assiette de sorbets aux fruits de la saison
Mousse au chocolat
Mousse aux trois chocolats
Crème caramel chantilly
Salade de fruits frais
Gratin aux fruits de la saison, glace vanille
Petit vacherin glacé aux fruits
Cascade aux fruits frais, glace caramel
Panna Cotta « Rüden »
Tartelettes aux pommes sauce vanille

Nos spécialité de desserts

Bavarois au miel, compote d'airelles
Parfait glacé aux griottes, sauce au café
Parfait glacé au Bailey's, sauce aux noisettes
Salade de fruits exotiques, glace yogourt
Tarte au chocolat, sorbet aux oranges
Tirami-sù, crème anglaise au Marsala
Tarte Tatin, glace aux noix
Nougat glacé aux fruits frais
Gâteau St. Honoré
Carpaccio de kiwi, sorbet de litchi
Carpaccio d'ananas, glace Pina Colada
Salade d'orange, glace au miel
Parfait glacé aux pruneaux à l'Armagnac
Feuilleté de pommes, coulis de mûres
sauce
Mousse au fruit de la passion, coulis de framboises

Autre desserts sur demande

Buffet de dessert en dernière page

Die Dessertauswahl

Sorbetteller mit Saisonfrüchten
Schokoladenmousse
Drei verschiedene Schokoladenmousse
Karamelköpfl mit Schlagrahm
Frischer Fruchtsalat
Saison-Früchtegratin mit Vanilleglace
Vacherin mit frischen Früchten
Cascade mit frischen Früchten, Karamelleis
Panna Cotta « Rüden »
Apfelförtchen mit Vanillesauce

Unsere Dessertspezialitäten

Bayerische Crème mit Honig und Preiselbeerkompott
Amarenaeisparfait mit Kaffeesauce
Baileys Eisparfait mit Nuss-Sauce
Exotischer Fruchtsalat mit Joghurteis
Schokoladenkuchen mit Orangensorbet
Tirami-sù mit Vanille-Marsalasauce
Tarte Tatin mit Walnusseis
Nougateisparfait mit frischen Früchten
Sankt-Honoré Torte
Kiwi Carpaccio mit Lycheesorbet
Ananascarpaccio mit Pina-Colada Eis
Orangensalat mit Honigeis
Zwetschgeneisparfait mit Armagnac Sauce
Blätterteigkissen mit Apfelcrème, Brombeersauce
Passionsfruchtmousse mit Himbeer coulis

Weitere Dessert auf Anfrage

Dessertbuffet auf der letzten Seite

The dessert selection

Assorted sherbets with fresh fruit
Chocolate mousse
Three chocolate mousse
Caramel custard with whipped cream
Fresh fruit salad
Gratinated seasonal fruit with vanilla ice cream
Small vacherin with fresh fruit
Cascade with fresh fruit caramel ice cream
Panna Cotta « Rüden »
Apple tart with vanilla sauce

Our dessert specialities

Bavarian cream with honey and cranberry sauce
Amarena ice parfait with coffee sauce
Baileys ice parfait with nut sauce
Exotic fruit salad with yogurt ice cream
Chocolate cake with orange sorbet
Tirami-sù with vanilla-Marsalasauce
Tart Tatin with walnut ice cream
Nougat ice parfait with fresh fruit
Saint-Honoré tart
Kiwi carpaccio with litchi sorbet
Pineapple carpaccio Pina Colada ice cream
Orange salad with honey ice cream
Plum ich parfait with Armagnac sauce
Puff pastry with applecream and blackberry
Passion fruit mousse with raspberry sauce

Further desserts on request

Dessert buffet on the last page

BANKETT UND GALA MENUS

Gâteau de noce et anniversaire
sur demande

Hochzeits- und Geburtstagstorten
auf Anfrage

Wedding and birthday cakes
on request

Buffet de dessert

Mousse au chocolat
Mousse au chocolat blanc
Charlotte Royale
Tourte de la saison
Tarte de fruits de la saison
Tourte au mascarpone
Sorbet au citron vert
Sorbet aux fraises
Sorbet aux fruits de la saison
Glace à la vanille
Crème caramel
Panna Cotta
Baies de la saison crème Chantilly
Plats aux fruits frais
Salade de fruits frais

Plat de fromages riche et choix de pains

Supplement
Fr. 16.-- par personne
min. 30 personnes

**Demandez notre buffet
de la saison**

Dessert Buffet

Schokoladenmousse
Weisse Schokoladenmousse
Charlotte Royal
Saisonale Torte
Saisonaler Fruchteuchen
Mascarpone torte
Zitronensorbet
Erdbeersorbet
Früchtesorbet je nach Saison
Vanilleeis
Karamelköpfl
Panna Cotta
FrISChe Beeren nach Saison mit Schlagrahm
Früchteplatte
Frischer Fruchtsalat

Reichhaltige Käseplatte mit Brotauswahl

Mehrpreis
Fr. 16.-- pro Person
Min. 30 Personen

**Gerne unterbreiten wir Ihnen unseren
saisonalen Vorschlag**

Dessert Buffet

Chocolate mousse
White chocolate mousse
Charlotte Royale
Seasonal tart
Seasonal fruit tart
„Mascarpone“ tart
Lime sherbet
Strawberry sherbet
Seasonal sherbet
Vanilla ice-cream
Caramel custard
Panna Cotta
Fresh seasonal berries with whipped cream
Assorted fresh fruit
Fresh fruit salad

Assorted cheese tray with choice of bread

Add
Fr. 16.-- per person
min. 30 people

**Ask for our seasonal
propositions**