



WILLKOMMEN IN EINEM GASTLICHEN HAUS

Das Haus zum Rüden steht seit dem 13. Jahrhundert an der Limmat. Die Stadt Zürich errichtete 1348 das Erdgeschoss, eine offene Laubenhalle. Über dieser zimmerte eine Gesellschaft von Edelleuten eine Trinkstube. Beeindruckend an dieser Trinkstube ist die prächtige, elf Meter breite gewölbte Holzdecke mit den geschnitzten Balkenknöpfen, das heutige Restaurant Gotischer Saal.

Die Gesellschaft der Edelleute entwickelte sich zur Trinkstubengesellschaft der «Herren zum Rüden» und war Teil der «Gesellschaft zur Constaffel», welche in der «Zürcher Zunftrevolution» 1336 geschaffen worden war.

Seit 1866 hat die Gesellschaft, wie die alten Zünfte keinerlei politische Funktionen mehr. Die Constaffel widmet sich heute der Pflege des Brauchtums, der Geselligkeit und ihrem Rüden, wo seit Jahrhunderten und heute so sehr wie jemals zuvor die Freundschaft in der Freiheit zuhause ist. Willkommen!



VORSPEISEN STARTERS

BÜRKLIPLATZMARKT-SALAT | 14
Was auf dem Markt Saison hat

BÜRKLIPLATZ MARKET SALAD
Seasonal salad from the market

SUPPENTOPF | 9
Was uns Mutter Natur schenkt

SOUP OF THE DAY
What mother nature brings us

MARINIERTER PFIRSICH SALAT | 24
mit karamellisiertem Ziegenkäse «le petit chevrier»

MARINATED SALAD OF PEACH
with caramelized goat cheese

VITELLO FORELLO | 28 / 33
Vitello mit Forellensauce
Cold veal with trout sauce

CARPACCIO VOM RIND | 22 / 32
mit Haselnüssen, Parmesan und Traubenkernöl

BEEF CARPACCIO
with hazelnut, Parmigiano and grape seed oil



TARTAR

TURICUM GIN INFUSED LACHSTATAR | 18 / 28
Schottischer Lachs

TURICUM GIN INFUSED SALMON TARTAR
Scottish salmon

BEEFSTEAK TATAR | 28 / 38
Premium Rindfleisch

BEEFSTEAK TARTAR
Prime beef

GEMÜSE TATAR | 16 / 26
Frischkäse und Gemüsebrunoise

TATAR OF VEGETABLES
Cream cheese and vegetable dices



HAUPTGÄNGE MAIN COURSES

SALAT BOWL | 25
mit Saubohnen Falafel, Früchten und Joghurtdressing

SALAD BOWL
with falafel of broad bean, fruits and yogurt dressing

RICOTTA RAVIOLI | 32
mit Eierschwämmli

RAVIOLI OF RICOTTA
with Chanterelles

WIENERSCHNITZEL | 44
mit Züri Frites

ESCALOPE VIENNA STYLE
with Zuri fries

FILET VOM BÜFFEL | 54
mit Kräutersauce, Pont-neuf-Kartoffeln und Sommergemüse

FILLET OF BUFFALO
with herbal sauce, Pont-neuf-potatoes and summer vegetables

GEBRATENES ZANDERFILET | 48
mit Limettenrisotto und Kefen

SEARED FILLET OF PIKE PERCH
with lime risotto and sugar peas

GRILLIERTER ZÜRISSEE SAIBLING | 42
mit Auberginen Kaviar, kaltgepresstem Hanföl und Blüten

GRILLED LAKE ZURICH CHAR
with caviar of eggplant, cold-pressed hemp oil and blossoms



NACH RÜDEN ART À LA RUEDEN

RÜDEN-WÜRSTLI | 22
mit zünftigem Kartoffelsalat

RÜDEN SAUSAGE
with potato salad

TAGLIATELLE „RÜDEN“ | 29
mit Rüden Salsiccia, confierten Cherry Tomaten, Rucola und Parmesan

TAGLIATELLE “RÜDEN”
Rüden sausage, confied cherry tomatoes, rocket salad and Parmigiano

ZÜRIGSCHNÄTZLETS | à discrétion 68
mit Butterrösti | Portion 46

SLICED SWISS VEAL ZURICH STYLE
with creamy mushroom sauce and Roesti

VEGANES ZÜRIGSCHNÄTZLETS | 42
planted not butchered mit Mandelmilch & Rösti

VEGAN SLICED ZURICH STYLE
planted not butchered, with almond milk and Roesti

KALBSKOTELETTE «die Freude des Säckelmeisters» | 56
mit Kalbsjus, Eierschwämmli-Risotto und Sommergemüse

VEAL CHOP
with veal jus, chantarelle risotto and summer vegetables

FLANK STEAK VOM RIND überbacken mit Chili-Café de Paris | 42
Artischocken, Peperoni, Frühlingszwiebeln, Tomaten und junge Kartoffeln

FLANK STEAK OF BEEF coated with chili café de Paris
Artichoke, peppers, spring onion, tomatoes and young potatoes

Alle Preise sind in CHF angegeben und verstehen sich inklusive Mehrwertsteuer.
Über Allergene geben wir gerne Auskunft. Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft:
Kalb: Schweiz | Italien, Rind: Schweiz | Irland, Büffel: Italien, Fisch: Schweiz | Griechenland