



SORELL HOTEL
RÜDEN

Liebe Gäste

Wir freuen uns, Ihnen unsere Menü-Auswahl für Ihren Anlass vorzustellen. Pro Gang haben Sie die Möglichkeit, Ihr Wunschmenü individuell zusammenzustellen.

Gerne sind wir Ihnen vor Ort, per E-Mail oder telefonisch behilflich um Einzelheiten des Menüs und Ihres Anlasses zu besprechen, damit Ihre Veranstaltung ein voller Erfolg wird.

Ihr Gastgeber

Ferdinand Hoekstra, Hoteldirektor

KALTE – UND WARME VORSPEISEN

Thunfischcarpaccio mit Mango-Papayasalat	CHF	12.50
Tomatensalat mit Buffalomozzarella, Premium Olivenöl	CHF	9.50
Gemischter Blattsalat mit gerösteten Walnüssen, Sprossen, Dressing	CHF	9.00
Morchelterrinen mit Waldorfsalat	CHF	11.50
Marinierter Graved Lachs an Senf-Dillsauce	CHF	14.00
Nüsslisalat, sautierte Pilze, Pinienkerne, Vinaigrette	CHF	11.00
Capeletti mit Pilzfüllung, Eierschwämme sautiert und leichte Rahmsauce	CHF	12.50
Eisbergsalat mit 1000-Islanddressing, Krevetten und Hüttenkäse	CHF	13.00
Vorspeiseteller mit San-Daniele-Schinken, Parmigiano und Antipasti Gemüse	CHF	15.50

Sorell Hotel Rüden *** Oberstadt 20 8200 Schaffhausen

Telefon: 052 632 36 36 E-Mail: info@rueden.ch Website: www.rueden.ch



SORELL HOTEL
RÜDEN

SUPPEN

Schaffhauser Rieslingsuppe mit Rahmhäubchen	CHF	9.00
Curry-Kokosmilchsuppe, serviert mit Pouletbruststreifen	CHF	11.00
Champagnerschaumsüppchen mit Rauchlachs	CHF	13.50
Karottencrèmesuppe mit Sauerrahm und Kürbiskernen	CHF	9.50

Zu allen Vorspeisen servieren wir geschnittenes Brot und Brötchen.
Butter und Toast auf Wunsch.

FISCHGERICHTE

Gebratenes Zanderfilet an zerlassener Zitronemelissebutter Camarquereis, glasierte Kefen	CHF	38.00
Pochierte Seezungefilets Leichte Champagnerschaumsauce, Salzkartoffeln und Gemüse		Tagespreis
Lachstranche vom Grill, serviert auf mediterranem Gemüse Gemischter Wildreis	CHF	39.00
Riesenkrevetten (Giantsshrimps) gebraten, rote Currysauce Gemüse-Reisnudeln	CHF	42.50

FLEISCHGERICHTE

Maispoulardenbrust aus dem Ofen an Marsalajus Savoyardkartoffeln, Zucchettigemüse	CHF	39.00
Klassisches Kalbgeschnetzeltes Zürcher Art Röstikroketten	CHF	46.00
Schweinsfilet am Stück gebraten an Steinpilzsauce Tagliatelle, Saisongemüse	CHF	46.00
Feines Roastbeef englisch gebraten, Sauce Béarnaise Bratkartoffeln, Broccoli mit Mandeln	CHF	49.00
Glasierter Kalbsbraten, Balsamicojus Mohnspätzli, Ratatouillegemüse	CHF	38.50

Sorell Hotel Rüden *** Oberstadt 20 8200 Schaffhausen
Telefon: 052 632 36 36 E-Mail: info@rueden.ch Website: www.rueden.ch



SORELL HOTEL
RÜDEN

Rosa gebratenes Lammfilet mit Kräuterjus Pommes boulangère, Gemüse garnitur	CHF	43.00
Brasato di Manzo Griessgnocchi, marktfrisches Gemüse	CHF	44.00
Zartes Rindsfilet am Stück gebraten Kräftiger Rotweinjus, Kartoffelgratin und Gemüse garnitur	CHF	49.00
Entenbrust aus dem Ofen, Rotwein-Honigjus Bratkartoffeln, Marktgemüse	CHF	41.00
Mariage von Kalbs- und Rindsfilet Morchelsauce und Kräuterbutter, Duchessekartoffeln, Karotten und Kefen	CHF	54.00

FLEISCHLOSE GERICHTE

Gemüse an Thai-Currysauce, Basmatireis gebratene Ananas	CHF	32.00
Aquarello Risotto, sautierte Eierschwämme Parmesan-Späne	CHF	35.00
Tagliatelle (grüne Nudeln) Auberginepiccata auf Tomatencoulis, Gemüse	CHF	29.00
Ravioli mit Limonen-Ricottafüllung Salbeibutter	CHF	29.00

Die Preisen verstehen sich für Tellergerichte inklusive Nachservice.



SORELL HOTEL
RÜDEN

DESSERT

Panna Cotta auf Ananas-Carpaccio	CHF	11.00
Frischer Fruchtsalat mit Sorbeteis	CHF	12.50
Feine Brönnti Crème mit Mandeln und Rahm	CHF	9.50
Tobleronemousse mit Rahm	CHF	11.50
Apfelstrudel mit Vanillekirschsauce	CHF	12.50
Erdbeervariation „Rüden“ (saisonal)	CHF	14.00
Eisparfait d'Amour mit Früchten	CHF	14.00
Feines Tiramisu	CHF	9.50
Käsevariation mit Nüssen und Feigen	CHF	13.50
Apfeltartellette mit Vanilleglace	CHF	14.50

Weitere saisonale Desserts auf Anfrage



SORELL HOTEL
RÜDEN

HOCHZEITSMENÜS

Hochzeitmenü 1

4-Gang Hochzeitsmenü

*Hochzeitssuppe mit besten Wünschen
als bunte Einlage*

Marktsalat mit Himbeerdressing

*Zartes Schweinsfilet im Ofen gebraten
auf schottischer Whiskyrahmsauce
Butterspätzli oder Röstikroketten*

Gemüse der Saison

Desserttrio

Tiramisu, Panna Cotta und Fruchtsalat

CHF 69.00





SORELL HOTEL
RÜDEN

Hochzeitmenü 2

5- Gang Hochzeitsmenü

*Nüsslisalat mit Bündnerfleischstreifen
an Kräutervinaigrette*

*Karottencrèmesuppe mit Sauerrahm
und Kürbiskernen*

Zitronensorbet mit Schaumwein

*Zartes Perlhuhnbrüstchen
an Portweinsauce, Bratkartoffeln
Marktfrisches Gemüse*

*Schokoladenmousse parfümiert
mit Orangenlikör CHF 75.00 / ohne Sorbet mit Schaumwein*





SORELL HOTEL
RÜDEN

Hochzeitmenü 3

6-Gang Hochzeitsmenü

Morchelterrinen mit Waldorfsalat

Kraftbrühe mit Sherry und Gemüseeinlage

*Rotbarschfilet aus dem Nord Atlantik
an Zitronenkressensauce auf Reisbeet*

*Kalbshohrücken am Stück gebraten
an würziger Rotweinsauce oder Steinpilzrahmsauce*

Kartoffelgratin

Buntes Marktgemüse

*Regionaler Käsefächer aus
Rahmtilsiter und Arenenberger mit Birnenbrot*

*Eisparfait d'Amour
mit exotischen Hochzeitsfrüchten
CHF 75.00 ohne Käse und Dessert*

