



STRAUSS

Winterthur

SOMMER GEFLÜSTER



Vitello Tonnato

*Rosa gebratenes Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten
mit feiner Thonsauce und seinen Garnituren*

34

Schweizer Wurstsalat

*nach Art des Hauses (mit Käse + 3.00)
serviert mit der legendären Strauss-Knusperrösti*

25

Harpune

*fangfrische Meerestiere am Spiess
(Zander, Jakobsmuscheln, Riesencrevetten und Lachs)
serviert mit Aioli-Sauce und Peperoni-Ayvar
dazu Grillgemüse*

47

Irishes Rindsfilet 180gr.

*nach Ihren Wünschen gebraten
serviert mit Speckjus-Raviolo und mediterranen Artischockenherzen*

57

Rosa grilliertes Ribeye Steak 250gr.

*dazu servieren wir ein Markbein vom Schweizer Weiderind
Schlosskartoffeln und Gemüsespaghetti
abgerundet mit Tomatenbutter*

53

KALTE VORSPEISEN



Strauss-Salat

*buntgemischter Blattsalat mit gerösteten Brot-, Speck-
und Champignonwürfel an Hausdressing*

13

Sashimi

*Thuna, Lachs und Jakobsmuscheln
dazu reichen wir Wasabi, Sojasauce, Ingwer und ein Krabbenchip*

26

Karibischer Crevettencocktail

mit knackigem Eisbergsalat und exotischen Früchten

17

Vitello Tonnato

*Rosa gebratenes Kalbsfleisch dünn aufgeschnitten
mit feiner Thonsauce und seinen Garnituren*

21

Sizilianischer Orangensalat nach Russo Art

*mit Olivenöl, Meersalz, Pfeffer, Peperoncini und Frühlingszwiebeln
dazu reichen wir Tomaten-Focaccia*

15

SUPPEN / WARMER VORSPEISEN



*Kaltes Suppen Duett
Gazpacho und Gurkenkalttschale*

14

*Kartoffelschaumsuppe
mit schwarzem Sommer Trüffel*

16

Leichter Bärenkrebssgratin im Töpfchen

25

*Sous Vide gegartes Markhein
mit Meersalz und Pfeffer bestreut
begleitet von knusprigem Brot*

16

*Meeresfrüchte Risotto
sämiger Aquarello-Risotto mit Miesmuscheln, Riesencrevetten,
Seppia und Kräuter*

21

STRAUSS KLASSIKER



Chalbs-Gschnätzlets «Strauss Art»

*zarte Kalbfleischstreifen an sämiger Rahmsauce mit Champignons
und mit der legendären Strauss-Knusperrösti*

46

Linguine «Strauss»

*Streifen vom Straussenfilet im Olivenöl gebraten,
mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Peperoncini und etwas Knoblauch*

34

Hausgemachter Kalbshackbraten

*an betörender Senfrahmsauce mit Händöpfelstock,
Erbsli & Rüeblli*

35

Pappardelle ai Gamberoni

*knackige Riesencrevetten im Olivenöl gebraten
mit Frühlingszwiebeln, Peperoncini und etwas Knoblauch*

43

Rindstatar «Strauss»

*mit all seinen Beilagen und gehobelter Belperknolle,
nach Ihrem Gusto gewürzt*

(auch als Vorspeise)

22 / 35

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



Burrata Mozzarella

*serviert auf grillierten Ochsentomaten und Auberginen Scheiben
abgerundet mit Basilikum Pesto*

28

Schmackhafter Vegi Burger

*hausgemachtes Gemüse-Patty nach Grossmutter Art
dazu Avocado, Peperoni-Ayvar, Spiegelei und Salat
dazu servieren wir Twister Frites*

32

TAPAS SURPRISE



*Vertrauen Sie auf die Kreativität
unseres innovativen Küchenchefs*

6 Gang-Menü

105 / Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 8.0% MwSt.

Thuna: Pazifik, Lachs: Schottland

Riesencrevetten: Vietnam, Jakobsmuschel: Atlantik,

Bärenkrebs: Indonesien/ Pazifik,

Straussenfilet: Südafrika.

Burrata: Italien

Cocktailcrevetten Vietnam

Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte.

DESSERTS



Griessköpflü

serviert im Waldbeersüppchen

13

Erdbeer Mille Feuille

mit Pistache-Glace und After Eight

14

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

mit Kokosnuss-Glace und confierten Ananaswürfeln

(Dauer 12 min.)

15

Kleiner Eis-Café «Strauss»

mit Rahmhaube

9

Apfelsorbet

mit einem Schuss Prosecco

13

Dessertkreation

Erdbeer-Prosecco-Shot mit geeisten Trauben

handgemachte Zuckerwatte, Zitrusfrucht-Espuma

und Zuckerwatten-Glace

15

Glace-Sorten

Vanille, Schokolade, Erdbeer, Kokosnuss, Pistache und Zuckerwatte

Sorbets

Zitrone, Mango und Apfel

pro Kugel 4 / mit Rahm 2