



STRAUSS

PHILOSOPHIE

Die Gäste sind immer im Fokus - Ein Lächeln auf den Lippen und begeisterte Blicke, wenn der Geschmack die Erwartung übertrifft. Das ist unser Antrieb, Sie täglich mit frischen Produkten und einem Mix aus klassischen und modernen Gerichten verwöhnen zu dürfen. Der ursprüngliche Eigengeschmack der Lebensmittel steht vorab im Mittelpunkt, dabei wollen wir Produkte aus der nächsten Umgebung verwenden.

Die Leidenschaft für den schönsten Beruf der Welt ist unsere Motivation, die wir gerne an unsere Lehrlinge weitergeben.

Louis Ferreira & Hugo Miranda
Chef de Cuisine – mit Team

«Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu Wohnen» - Sir Winston Churchill

Unsere Chefs de Cuisine überraschen Sie immer wieder gerne
mit etwas Besonderem!

DAS MENÜ SÛRPRISE AUS DER KARTE

in 3 Gängen

85

Weinbegleitung

+34

in 4 Gängen

95

Weinbegleitung

+44

in 5 Gängen

110

Weinbegleitung

+55

VORSPEISEN

«Salat Strauss»

Salatbouquet | Gemüsepickles | Croûtons | Kandierte Nüsse

14

Taboulé

Bulgur | Petersilie | Zitrone | Ziegenkäse | Pane carasau

19

Tuna

Gurke | Yuzu | Szechuanpfeffer

22

«Sashi Beef»

Tataki vom finnländischen Entrecôte | Rettich | Radieschen | Ponzu

24

Rinds Tatar

Kapern | Sardellen | Belper Knolle | Oliven

24 | 37

SUPPEN

Kaltschale von gelber Wassermelone

Basilikum | Chili

12

Krustentier

Flusskrebs | Estragon | Brotchip

16

VEGETARISCH

Bärlauch Risotto

Chicorée | Orange | Red Chard

32

«Carbonara»

Veganer Speck | Eigelb | Parmesan

30

HAUPTGÄNGE

Entrecôte (180g)

Markbein | Zwiebel | Kartoffel Tarte

51

Duett vom Schwein

Schweinebauch | Schweinefilet | Mais | Vadouvan Nüssen | Tessiner Polenta

46

Straussenfilet

Foie Gras | Apfel | Oxalis | Pariser Kartoffeln | Rhabarber

48

CHEF'S CHOICE FISH

Kabeljau

Carciofini | Maisbrot Crumble | Enchidos Sauce | Kartoffel Espuma

40

Red Snapper

Thai Curry Sauce | Reis | Mango | Nüsse

38

DESSERT

«Rhabarber»

Frischkäse | Malto | Rhabarbersorbet

16

Amalfi Zitrone

Zitronencake | Joghurtglacé

18

«Beeren»

Weisser Schokoladen Namelake | Sauerampfer

14

Dreierlei Sorbet

14

Käse

Chutney | Früchtebrot

14

DEKLARATION

Rind CH/AU/FI | Poulet Schweiz | Strauss PL | Schwein IT/CH | Crevetten VN | Thunfisch Fao 51/ Fao 71
Kabeljau Fao 27 Nodsee | Red Snapper Fao 71 MY | Flusskrebs CN Fao 61