

# STRAUSS

Restaurant | Bar & Vineria

## 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 Lernenden 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*

*Das Menü Surprise  
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 | Speckwürfel | Croûtons | Kandierte Nüsse

14

## Grünkern

Dill | Fenchel | Orange

18

## «Caprese Strauss»

Mozzarella di Bufala | Tomate | Basilikumpesto | Aceto Balsamico

17

## Tuna Ceviche

Yuzu Wasabi Beize | Mango | Avocado

24

## Carpaccio von der Kalbszunge

Pilze | Parmesan | Sommertrüffel | Meaux Senf Mayonnaise

26

## Rinds Tatar

Kräutermayonnaise | Zwiebel | Eigelb | Mesclun

# Suppen

## Kaltschale von der Wassermelone

Basilikum | Chili

12

## Krustentier

Flusskrebs | Estragon | Brotchip

16

## Rieslingschaumsuppe

Rogen vom Saibling | Frühlingslauch

14

# Hauptgänge

## Entrecôte (180g)

Markbein | Zwiebel | Kartoffel Tarte

51

## Rindsfilet

Neue Kartoffeln | Gemüse | Jus | Sauerrahm

56

## Straussenfilet

Foie Gras | Sauternes | Pariser Kartoffeln | Zwetschgen

# Vegetarisch

## Ratatouille Risotto

Aubergine | Feta

34

## «Carbonara»

Veganer Speck | Eigelb | Parmesan

30

# Klassiker

## Züri G'schnetzeltes

Butter Rösti | Gemüse | Champignons

46

## Bäggli

Tessiner Polenta | Wurzelgemüse | Nüsse

44

## «Pasta Strauss»

Tomaten | Frühlingslauch | Chili | Knoblauch  
mit Rindsfiletspitzen | Vegetarisch

40 | 28

# *Chef's Choice Fish*

## Kabeljau

Artischocke | Maisbrot Crumble | Enchidos Sauce | Kartoffel Espuma

40

## Red Snapper

Thai Curry Sauce | Reis | Mango | Nüsse

40

## Fish and Chips

Egli Filet | Pommes Frites | Tatarsauce

38

# Dessert

## Aprikose

Quark I Malto

16

## Amalfi Zitrone

Zitronencake I Joghurtglacé

18

## «Beeren»

Weisser Schokoladen Namelake I Sauerampfer

14

## «Cheesecake Strauss»

Frischkäse I Salzkaramell I Schokoladen Chips

14

## «Eiskaffee Strauss»

Ohne Kirsch I mit Kirsch

12 I 16

## Dreierlei Sorbet

14

## Käse

Chutney I Früchtebrot

### DEKLARATION