

# STRAUSS

Restaurant | Vineria & Bar

## 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.

Reto Keist  
Chef de Cuisine – mit Team

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

# Vorspeisen

## Salat

Lattich | Reisflackes | Sardellen-Mayonnaise | Pilz | Petersilien-Dressing

13

## «Burrata STRAUSS»

Spargel | Trauben | Nussvinaigrette

15

## «Giulias Gemüsegarten»

Rhabarber | Pastinake | Radieschen | Estragon Sorbet

16

## Jakobsmuschel

Kabis | Koriander | Asia Sud

20

## Lachs

Wasabi-Mayonnaise | Chinakohl | Rettich | Hollunder-Gurkensauce

20

## Vitello STRAUSS

Spargel | Radieschen | Zwiebel-Crumble | Bärlauchespuma

24

## Rindstatar 70g | 140g

Spinatcreme | Eigelb | Favebohnen | Borettane | Brioche

27 | 39

# Suppen

## Bärlauch

Kräuteröl | Beurre noisette-Schaum

14

## Spargel

Spargel | Frischkäse-Bärlauch-Praliné | Zitrone

15

# Hauptgänge

*unsere Frühlingserichte*

## Rindsfilet 180g

Gemüse | Baumnuss | Pommes | Jus

60

## Rinderrippe

Spargeln | Kartoffel-Espuma

48

## Perlhuhn

Blumenkohl | Polenta | Kokos-Erdnuss Sauce

49

## Kalbssteak

Spargeln | Kartoffelgratin | Jus

55

# Klassiker

## Pappardelle

Ochsenschwanzragout | Parmesancreme | Belper Knolle

39

## Dry Aged Rib Eye Steak (CH)

Pommes | Kräuterbutter

58

## «Züri» Geschnetzeltes

“Butterrösti” | Gemüse | Champignons

49

## Stroganoff

Rinderfiletstreifen | Peperoni | Gurken | Zwiebeln | Champignons | Sauerrahm | Reis

49

## Leberli

«Rösti» | Butter | Jus | Gemüse

45

## Hackbraten

Kartoffelstock | Jus | Ofenkarotten

38

# Vegetarisch

## Tomaten- Oliven Ravioli

Bärlauchpesto | Stracciatella | Cerrytomaten

32

## Curry

Gemüse | Papadam | Reis

34

## Gnocchi

Radicchio | Ahornsirup | Walnuss | Taleggio

34

# Fisch

## Lachs

Spargel | Bratkartoffeln | Kräutersauce

42

## Wolfsbarsch

Artischocke | Oliven Crumble | Fregola Sarda | Safran Hollandaise

48

# Dessert

## «Eiskaffee STRAUSS»

Ohne Kirsch | mit Kirsch

12 | 16

## Passionsfrucht Mousse

Dulce de leche | Vanille Creme | Sud

17

## «SWISS Cheesecake»

Biskuit | Rhabarber | Biskuit Creme | Zitrone

16

## Schokoladen Plum Cake

Karamell | Schokoladen Glacé | Sud

16

## Variation von Mango

Haselnuss Creme | Granola | Basilikum-Sorbet

16

### DEKLARATION

Kalbfleisch: CH | Leber: CH | Rindfleisch: CH | Chateaubriand: CH-Bio | Rinderrippe: CH | Ochschwanz: CH | Roastbeef: CH  
Langoustine: DK | Wolfsbarsch: GR | Jakobsmuschel: FAO 61 | Zander: PL oder CH | Sardellen: EU | Perlhuhn: FR | Ei: CH

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 7.7% MWST

# STRAUSS

Restaurant | Vineria & Bar

*What else*