



**STRAUSS**  
*Menü*

**Restaurant · Bar · Events**

Stadthausstrasse 8 · 8400 Winterthur · +41 52 212 29 70 · [info@strauss-winterthur.ch](mailto:info@strauss-winterthur.ch) · [www.strauss-winterthur.ch](http://www.strauss-winterthur.ch)

# STRAUSS

Liebe Gäste

Wir freuen uns über jeden Business-Event und jeden  
Privatanlass, den wir in unserem Haus durchführen dürfen.  
Dass deine Gäste kulinarisch bestens versorgt werden,  
ist unser Herzensanliegen.

Lasst euch von uns mitnehmen auf eine kulinarische Reise,  
auf der ihr nach allen Regeln der Kochkunst verwöhnt  
werdet. Unsere Küchenchefin interpretiert mit ihrem Team  
klassische Gerichte auf moderne Art und zaubert  
aus hochwertigen regionalen Produkten spannende  
Geschmackserlebnisse.

Herzlichst

*Giulia Marcciano*  
Küchenchefin mit Team

# STRAUSS

## Apéro

### Canapés

Brie   Feigensenf	3
Frischkäse   Sesam   Mango Chutney	3
Tomate-Mozzarella   Pesto	4
Rindstartar   Eigelb   Pickles	5
Prosciutto   Oliventapenade	5
Roastbeef   Remoulade   Rucola	6
Geräucherter Lachs   Meerrettich   Dill-Mayonnaise	5

### Kalte Apéro-Häppchen

Kürbis Tartelettes   Sellerie	3
Tapioca   Tatar   Pilz- Mayonnaise	4
Rettich Röllchen   Schnittlauch   Senf	3
Variation von Rande   Rettich   Ponzu	4
Tacos mit Gemüsefüllung	3
Tacos mit Fleischfüllung	4.5
Sellerie Cake   Rotkohl ( 2 Stück )	5
Ceviche von Lachs   Fenchel	5
Parmesan Sable   Taleggiocrema	4

### Warme Apéro-Häppchen

Gemüse Tempura	3
Frühlingsrollen	3
Kroketten   spanischer Schinken   Käse   Aioli	4
Poulet- Satay Spiess   Erdnuss Sauce	5
Kalbshacktätschli   Peterli Kartoffelstock	8
Mini-Käseküchlein	3
Gemüse Frühlingsrollen	3
Schweinebauch   Blumenkohl   Asia-Sauce	8
Bennie gefüllt mit Sour Cream	6
Toast   Pflaumenkompott   Lardo	6

# STRAUSS

## Vorspeisen

### Kalt

Salat   Karamellisierte Nüsse   Hausdressing	11
Spitzkabis   Majo   Kräuter   Zwiebelcrumble	12
Blumekohl- Radieschen Salat   Rande   Dressing	12
Fenchel- Papaya Salat   Sprossen   Asia-Dressing	12
Waldorfsalat   Birne   Nüsse	13
Burrata   Rüebl   Apfel   Dressing	16
Roastbeef   Gemüsepickles   Kartoffelespuma	18
Lachs   Safran-Ceviche   Sellerie   Chips	19
Jakobsmuschel-Ceviche   Rotkohl	21

### Suppen

Weissweinsuppe   Lauch   Croûtons	14
Blumenkohlsuppe   Käuteröl	13
Kürbissuppe   Parmesancrumble	13
Zitronengrassuppe   Gemüse Tempura	14

### Zwischenspeisen

Ravioli   Pecorino   Spinat	24
Pilz-Ravioli   Nüsse   Salbei	21
Entenleber   Apfel   Brioche	28

# STRAUSS

## Hauptspeisen

### Rind

Rindshackbraten   Madeirasauce   Kartoffelstock   Saisonales Gemüse	36
Rindsschulter   Kabis   Jus   Offenkartoffel	42
Entrecôte   Jus   Grill-Polenta   Gemüse	50
Filet   Brokkoli   Lauch   Jus   Kartoffelgratin	54
Rindskopfbäggli   Jus   Karotten   Lauch   Selleriepüree	44

### Kalb

Kalbssteak   Gemüse   Jus   Gratin	54
Filet   Rotkohl   Jus   Kartoffelstock	60

### Schwein

Duett vom Schwein Bauch & Filet   Blumenkohl   Asia-Jus   Reis	39
--	----

### Wild (Saisonal)

Hirsch Entrecôte   Chicorée   Blaubeere   Jus   Ofenkartoffel	39
Rehschnitzel   Aprikosen   Pommes Dauphine   Preiselbeeren   Rosenkohl	45

### Geflügel

Perlhuhnbrust   Variation von Rüebl   Madeira Jus   Polentaschnitte	42
---	----

# STRAUSS

## Hauptspeisen

### Fisch

Wolfsbarsch   Lauch   Fenchel   Vinaigrette   Reis	42
Heilbutt   Sauerkraut   Beurre blanc   Kartoffelstock	42
Lachs   Brokkoli   Kräutersauce   Reis	38
Pulpo   Kichererbsencreme   Zwiebel   Oliven	48

### Klassiker

<b>Stroganoff</b>	49
Rinderfiletstreifen   Peperoni   Gurke   Zwiebel   Champignon   Sauerrahm   Reis mit Pouletfleisch	40
<b>«Züri» Geschnetzeltes</b>	
Nüdeli   Gemüse   Champignons mit Kalbsfleisch	49
mit Schweinefleisch	40
<b>Leberli</b>	45
Gemüse   Nüdeli   Butter   Jus	
<b>Kalbs Cordon Bleu</b>	48
Gemüse   Pommes dauphine	
<b>Schweins Cordon Bleu</b>	39
Gemüse   Pommes dauphine	

### Vegetarische oder vegan

Für vegetarische und vegane Optionen beraten wir Euch gerne persönlich. So können wir optimal auf ein saisonales Angebot Rücksicht nehmen.

# STRAUSS

## Desserts

Schokoladen-Tartelette   Beeren   Vanillenglacé	12
Zitronen Plum-Cake   Caramel   Zitronenglacé	12
Karotten Cake   Zimt creme   Schoggiglacé	13
Cheesecake   Joghurt   Fruchtsorbet	14
Schokoladenmousse   Vanillencreme   Johannisbeersorbet	14
Streuselkuchen   Himbeere   Baubeeren   Blaubeersorbet	14
«Beere»   Joghurt-Espuma   Joghurt-Papier	14
Marroni Cake   Vanillecreme   Maroni   Glühweinsorbet	14
Käseauswahl	18
<b>Ab 20 Personen servieren wir das Dessert als reichhaltiges Buffet</b>	
Dessertbuffet pro Person	21
Dessertbuffet mit Käseauswahl pro Person	30

# STRAUSS

## Deklaration

### **Fleisch**

Rind (Schweiz), Leber (Schweiz), Kalb (Schweiz)

### **Fisch**

Jakobsmuschel (JP FA061), Zander (RV/KZ FA004),  
Kabeljau (NOFA027), Lachs (Norwegen)

### **Geflügel**

Ei (Schweiz), Ente (Frankreich)

Bitte informieren Sie bei Allergien oder  
Unverträglichkeiten unser Serviceteam.

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1% MWST

# STRAUSS

## Allgemeine Geschäftsbedingungen

### **Speisenangebot**

Unsere Menüvorschläge gelten in der Regel ab 20 Personen. Wählt bitte ein einheitliches Menü aus (Ausnahmen: Vegetarier, Veganer, Allergiker oder Gäste, die eine Diät einhalten müssen). Informiert uns bei der Bestellung über Lebensmittelunverträglichkeiten und/oder vegetarische/vegane Wünsche eurer Gäste.

Bei einer Änderung des Menüs während des laufenden Anlasses aufgrund von Lebensmittelunverträglichkeiten, vegetarischen Menüwünschen etc., berechnen wir zusätzlich pauschal pro Person/Menüänderung CHF 45. Wenn keine anderweitige schriftliche Vereinbarung getroffen wurde, bezieht ihr alle Speisen und Getränke vom Restaurant Strauss. Für mitgebrachte Getränke wird ein Zapfengeld, für Speisen ein Pauschalbetrag (wird im Voraus vereinbart) in Rechnung gestellt.

### **Preise**

Wir behalten uns eine Anpassung an eine veränderte Marktsituation vor. Die Preise verstehen sich pro Person in Schweizerfranken, inklusive der gesetzlichen 7.7% MwSt.

### **Servicegebühr**

Bei geringem Bestellvolumen behält sich das Restaurant Strauss vor, eine Servicegebühr zur Deckung der Gemeinkosten zu berechnen. Mit der definitiven Bestätigung eures Anlasses, durch Unterzeichnung und Rücksendung der Offerte oder des Bankettvertrages, akzeptiert ihr unsere Geschäftsbedingungen. Wird der Vertrag oder die Offerte nicht innerhalb von 14 Tagen unterzeichnet dem Restaurant Strauss retourniert, so behalten wir uns das Recht vor, über die reservierten Daten zu verfügen. Optionsdaten sind für beide Parteien verbindlich. Das STRAUSS kann nach Ablauf der Optionsfrist automatisch über die reservierten Räumlichkeiten verfügen.

### **Personenzahl**

Bitte gebt uns 14 Tage vor der Veranstaltung eine Richtzahl bekannt. Verbindlich wird die angegebene Personenanzahl 48 Stunden vor der Veranstaltung. Nehmen mehr Teilnehmer als mitgeteilt an der Veranstaltung teil, wird die tatsächliche Teilnehmerzahl in Rechnung gestellt. Bei einer Reduzierung der Anzahl Gäste gegenüber der verbindlichen Teilnehmerzahl, werden dem Organisator für jeden nicht erschienenen Teilnehmer 100% der vereinbarten Leistungen verrechnet.

### **Zahlungsbedingungen/Anzahlung**

Für Anlässe ab 20 Personen ist nach Abschluss der Reservation 50% der geschätzten Summe als Anzahlung fällig. Bei einer Rechnungsanschrift im Ausland behält sich das Restaurant Strauss vor, die bestätigte Leistung 100% im Vorfeld zu fakturieren oder auf der Kreditkarte zu belasten. Wenn nicht in bar, mit EC-Direkt oder Kreditkarte bezahlt wird, senden wir auf Anfrage eine Rechnung zu. Diese ist zahlbar innert 10 Tagen ab Rechnungsdatum. Rechnungen können leider nicht ausserhalb der Schweiz versendet werden.

### **Annulation der Reservierung**

Ab dem Zeitpunkt der definitiven Buchung berechnen wir Stornierungskosten nachfolgender Kostentabelle:

- bis 21 Tage vor Anlass 30% des Arrangements
- bis 14 Tage vor Anlass 40% des Arrangements
- bis 7 Tage vor Anlass 50% des Arrangements
- bis 2 Tage vor Anlass 75% des Arrangements
- am Anlasstag 100% des Arrangements

Als Arrangement versteht sich der vereinbarte Menüpreis multipliziert mit der in der Reservationsbestätigung angegebenen Personenzahl. Wurde kein Menü festgelegt, werden anstelle dessen pauschal CHF 110 pro Person verrechnet. Um Missverständnissen vorzubeugen, akzeptieren wir eine Annullierung ausschließlich in schriftlicher Form.