

**BENVENUTI AL RISTORANTE STROZZI'S SEEHAUS E  
STRANDHAUS**

---

Il Ristorante Strozzi's è un ristorante di specialità italiane. Di proprietà del signor Strozzega, sotto la direzione di Lorenzo Foresti e la creatività di Tino Jenal offre una cucina mediterranea di alto livello qualitativo. I nostri piatti sono cucinati con ricette originali dell'Italia meridionale. Tutti i nostri primi sono fatti in casa con un'attenta ricerca del prodotto. I nostri secondi sono leggeri, originali con una scelta di pesce e carne al massimo dello standard. Per terminare. La nostra pasticceria vi vizierà con i nostri gelati artigianali e i nostri dolci classici. A richiesta il nostro Chef di cucina è disponibile per cene private. Con un Take Away altamente organizzato, ogni nostra specialità può essere richiesta.

**WILLKOMMEN IM RISTORANTE STROZZI'S SEEHAUS UND  
STRANDHAUS**

---

Ristorante Strozzi's ist ein italienisches Restaurant das durch eine authentische, ehrliche und qualitativ hochstehende Küche besticht. Unter der Leitung von Urs Strozzega, der Führung von Lorenzo Foresti und mit der Küche von Tino Jenal hat unser mediterranes Konzept einiges zu bieten. Unsere Gerichte werden hauptsächlich nach mediterranen Rezepturen aus Süditalien gekocht. Unsere Pastaspezialitäten werden mit ausgesuchten Rohmaterialien im Hause hergestellt. Die Fisch- und Fleischgerichte sind leicht, authentisch und aus hochwertigen Produkten gekocht. Auf Wunsch kocht unser Küchenchef diese Gerichte auch bei Ihnen zuhause oder Sie können sie bei uns abholen.

## INSALATE

---

**INSALATA VERDE** 8.50  
Gemischter Blattsalat mit Hausdressing

**INSALATA MISTA** 10.50  
Gemischter Blattsalat mit Datteritomaten, Fenchel und Karotten

**INSALATA DI POMODORI CON MANGO** 16.50  
Tomatensalat mit Mango, Mozzarella und reifem Taleggio Käse

**INSALATA VALERIANA** 14.50  
Nüsslisalat an einem Balsamico-Dressing mit gebratenem Speck und Trauben

**INSALATA PICCANTINA** 17.50  
Leicht pikanter Blattsalat mit Granaspähne, schwarzen Oliven und getrockneten Tomaten

## ANTIPASTI

---

**CARPACCIO DI TONNO** 23.50  
Thunfisch-Sashimi mit süss-sauren roten Zwiebeln  
und Pistazien

**GAMBERONI ALLA GRIGLIA** 21.50  
Gebratene Riesencrevetten auf vanilliertem Fenchelsalat  
mit Orangenfilet

**CARPACCIO DI BRESAOLA** 19.50  
Bresaola-Carpaccio mit Rucola, Granaspähne und  
feinstem Olivenöl

**ZUPPA DI POMODORO** 13.50  
Tomatencrèmesuppe mit Basilikumnocken

## PRIMI DELLA CASA DI SOLA PASTA FATTA IN CASA

---

<b>RIGATONI AI FUNGHI</b> Hausgemachte Rigatoni mit Steinpilzen, Salsiccia und Salbei	23.50	27.50
<b>RAVIOLI DI VERDURE</b> Gemüse Ravioli an einer Olivenölsauce	19.50	24.50
<b>RISOTTO AL PARMIGIANO</b> Parmesanrisotto mit reduziertem Balsamico und Randensprossen	19.50	24.50
<b>SPAGHETTI BOLOGNESE</b> Hausgemachte Spaghetti Bolognese	24.50	28.50
<b>ORECCHIETTE AL CINGHIALE</b> Orecchiette mit geräuchertem Wildschweinschinken, getrockneten Tomaten und Rucola	24.50	28.50

## CARNE STROZZI'S

---

<b>MEDAGLIONI DI MANZO</b>	<b>58.50</b>
Rindsfiletmedaillons im Lardo-Speck-Mantel auf hausgemachtem Kartoffelstock mit gebratenen Steinpilzen und grüner Pfeffersauce	
<b>BRASATO DI STINGO D'AGNELLO</b>	<b>42.50</b>
Saftig geschmorte Lammhaxe aus dem Ofen auf einem Tomaten-Wirsing-Gemüse	
<b>FILETTO DI MAIALE</b>	<b>38.50</b>
Karamellisiertes Jungschweinfilet mit Kohlrabi und neuen Kartoffeln	
<b>BISTECCA FIORENTINA</b>	<b>68.50</b>
T-Bone Steak mit Tomaten-Rucola-Salat und Thymiankartoffeln	

## PESCE DI TUTTI TIPI

---

### GAMBERONI ALLA SPIEDO

42.50

Riesencrevettenspiess mit Gemüserisotto und gebackene Tomaten

### RANA PESCATRICE

48.50

Seeteufel-Brasato auf Pommery-Kartoffelpüree mit Focaccia-Croûtons und gebratenem Speck

### FILETTO D'ORATA

49.50

Im Zitronen-Basilikumdampf gegartes Doradenfilet und Scampischwanz auf süss-saurem Gemüse

## DOLCI

---

<b>TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE</b> Lauwarmes Schokoladensoufflé mit hausgemachtem Vanilleglacé	(15 MIN.)	14.50
<b>PANNA COTTA</b> Vanille Panna Cotta mit Lebkuchenschaum		14.50
<b>TIRAMISÙ FATTO IN CASA</b> Hausgemachtes Tiramisu		13.50
<b>SEMIFREDDO AL TARTUFO</b> Hausgemachtes weisses Trüffelparfait an einer Honigsauce		14.50
<b>TORTA DELLA NONNA</b> Italienisches Süssgebäck mit Pistazien-Ricotta-Creme		12.50
<b>GELATI FATTI IN CASA</b> Zitronensorbet Schokoladenglacé Weisses Mokka- Vanilleglacé Zimt- glacé		4.50



Unsere Kellner sind von Tommy Hilfiger eingekleidet

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. 8 % Mwst.

Deklaration:

Rind- / Kalbfleisch, Schinken

Poulet

Parmaschinken

Lamm

Ente

Schweiz

Frankreich, Schweiz

Italien

Schweiz, Irland

Frankreich