

# RAUSCH RESTAURANT

(DIENSTAG BIS SAMSTAG / 18-21 UHR)

Im Rausch dreht sich Alles um das, was für uns wirklich zählt: Guter Geschmack, ehrliche Zutaten und gemeinsame Zeit am Tisch.

Wir kochen, was die Natur uns gibt – frisch, saisonal und möglichst aus der Region.

Unsere Produzent:innen kennen wir größtenteils persönlich, und genau wie wir glauben sie an Qualität, Nachhaltigkeit und Handwerk.

Die Speisen sind so konzipiert, dass man sie teilen kann – weil es gemeinsam einfach besser schmeckt.

Wir empfehlen pro Person 2 bis 3 Gerichte, je nach Hunger und Laune.

Kombiniert, probiert, teilt – und entdeckt, wie viel Freude in einem Tisch voller kleiner Teller steckt.

Dazu servieren wir ausgewählte Weine, sorgfältig kuratiert – von Winzer:innen, die mit Herzblut und Charakter arbeiten. Viele davon stammen aus unserer Region oder von kleinen europäischen Weingütern, die wir lieben gelernt haben.

Lasst euch Zeit, genießt die Aromen und den Moment.  
Schön, dass ihr da seid.

Anja, Anna-Sophie, Annika, Benjamin, Cleo, Max und Lino

## ALS GEDECK

Sauerteigbrot mit geschlagener Olivenölbutter 8 € <sub>1,2</sub>

Erbsen in der Schote mit Sesam, Schwarzkümmel und Meersalzflocken 7€

## VEGETARISCH & VEGAN

Frischer Maiskolben mit süß scharfer Paprikabutter und Salzflocken 8€

Sauerampfer gefüllt mit pinken Graupen, Wasabi, Haselnuss-Dip und Nuss-Crunch 12€ <sub>1</sub>

Onsenei mit Hollandaise aus brauner Butter und gerösteten Brotsticks 8€ <sub>1,2</sub>

Zucchini-salat mit Zitronenmelisse, Basilikum, geröstetem Buchweizen und Grana Padano 14€ <sub>2</sub>

Tomatensalat mit Burrata, Limettendressing, grünen Oliven, Mandeln und grüner Chilli 18€

Tagliatelle in MisoMiso Butter mit Austernpilzen und Frühlingszwiebeln 16€ <sub>1</sub>

1 Gluten / 2 Laktose / 3 Alkohol / 4 Mandel / 5 Sesam / 6 Fisch / 7 Senf / 8 Ei / 9 Soja

## FLEISCH & FISCH

Rindertatar mit Sauerrahm, Schalotten, Senfkaviar und Tomaten-Jelly 18€ <sub>2,8</sub>

Karaage mit schwarzem Knoblauch 14€ <sub>1,9</sub>

Forelle °MatjesArt° mit Aprikosen-Minz-Chutney und gepickelter Zwiebel 16€ <sub>6</sub>

Carpaccio von der Lachsforelle mit Grapefruit, fermentiertem Pfeffer, Koriander, Ingwer und Zitrone 18€ <sub>6</sub>

## S Ü S S

Schwarze Sesamcrème mit Mangosorbet und Matcha-Crunch 12 € <sub>4</sub>

FrISChe Erdbeeren auf süssem Joghurt mit Basilikum und Shortbread-Krümeln 12€ <sub>1,2,8</sub>

# RAUSCH RESTAURANT

(TUESDAY TO SATURDAY / 6 - 9 PM)

At Rausch, everything revolves around what truly matters to us:  
great taste, honest ingredients, and shared time at the table.  
We cook with what nature has to offer – fresh, seasonal, and as regional as possible.  
We know most of our producers personally, and like us, they believe in quality, sustainability, and craftsmanship.

Our dishes are designed to be shared  
– because food tastes better together.  
We recommend 2 to 3 dishes per person, depending on appetite and mood.  
Mix, taste, share – and discover how much joy can be found in a table full of small plates.

We also serve a carefully curated selection of wines  
– from winemakers who work with passion and character.  
Many of them come from our region or from small european wineries we've come to love.

Take your time, enjoy the flavors and the moment.  
We're glad you're here.

Anja, Anna-Sophie, Annika, Benjamin, Cleo, Max und Lino

## AS A COVER

sourdough bread with whipped olive oil butter 8 € <sub>1,2</sub>

sugar snap peas with sesame, nigella seeds and sea salt flakes €7

## VEGAN & VEGETARIAN

fresh corn on the cob with sweet-spicy paprika butter and salt flakes €8

sorrel filled with pink barley, wasabi, hazelnut dip and nut crunch €12 <sub>1</sub>

onsen egg with brown butter hollandaise and toasted bread sticks 8 € <sub>1,2</sub>

zucchini salad with lemon balm, basil, toasted buckwheat  
and grana padano €14 <sub>2</sub>

tomato salad with burrata, lime dressing, green olives,  
almonds and green chili €18

tagliatelle in misomiso butter with oyster mushrooms and scallions €16 <sub>1</sub>

## MEAT & FISH

char trout carpaccio with grapefruit, fermented pepper, coriander, ginger and lemon 18€ <sub>6</sub>

beef tartare with sour cream, shallots, mustard caviar and tomato jelly €18 <sub>2</sub>

karaage with black garlic 14€ <sub>1,9</sub>

trout °matjes style° with apricot-mint chutney and pickled onion €16 <sub>6</sub>

## SWEET

black sesame cream with mango sorbet and matcha crunch €12 <sub>4</sub>

fresh strawberries on sweet yogurt with basil and shortbread crumbs 12€ <sub>1,2,8</sub>