



STRAUSS

SINFONIEN



zarte **Wildschweinsteaks** an grüner Pfeffersauce
begleitet von herbstlichem Gemüse & Eierschwämmli,
dazu hausgemachten Pommes Williams

43

rosa gebratene **Rehschnitzeli**
serviert an sämiger Preiselbeersauce mit Traubenhälften,
dazu herbstliches Gemüse & Butterspätzli

47

Irisches Rindsfilet 180g mit Kalbsmilchenschnitzel
nach Ihren Wünschen gebraten,
begleitet von Morchelrisotto & saisonalem Gemüse

58

sanft geschmortes **Reh-Ossobucco**
serviert mit Herbstlichem Gemüse & Butterspätzli

45

ganzer Rehrücken live tranchiert
begleitet von herbstlichem Gemüse & Butterspätzli,
dazu Preiselbeersauce & sautierte Eierschwämmli

ab 2 Personen

64 / Person

KALTE VORSPEISEN



»Strauss«-Salat

buntgemischter Blattsalat mit gerösteten Brot-, Speck-
& Champignonwürfeln an Hausdressing

13

knackiger **Nüsslisalat** an Frenchdressing
dazu gehacktes Ei & einem Marroni-Suppenhot mit Preiselbeerschaum

15

Gänseleber Duett

zartes Schnitzeli & herzhaftes Terrine
mit verschiedenen Chutneys & Brioche Toast

26

Hirsch-Carpaccio

an Baumnussvinaigrette
serviert mit Zupfsalat im Brickteighörbli

19

Rindstatar »Strauss«

mit all seinen Beilagen & der Belperknolle bestreut,
nach Ihrem Gusto gewürzt

22

SUPPEN / WARME VORSPEISEN



würzige **Kürbiscremesuppe**
mit Kernöl & Kernen

13

Rotkraut-Apfel-Smoothie
mit Magerquark

12

Marroni-Cappuccino
mit einem Schuss Espresso

18

Spaghetti »Deniz«
Spaghetti am Tisch für Sie zubereitet,
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Basilikum-Pesto,
Tomatensugo & Parmesan

22 / 32

Kleines **Milkenpastetli** an Cognacrahmsauce

19 / 32

Kleine Portion **Miesmuscheln** im Safransud
mit Gemüsewürfelchen, Knoblauch & Schnittlauch

20 / 34

STRAUSS-KLASSIKER



Chalbs-Gschnätzlets »Strauss Art«

**zarte Kalbfleischstreifen an sämiger Rahmsauce mit Champignons,
dazu servieren wir die legendäre »Strauss«-Knusperrösti**

46

Spaghetti »Strauss«

**Streifen vom Straussenfilet im Olivenöl gebraten,
mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Peperoncini & etwas Knoblauch**

34

Hausgemachter Kalbshackbraten

**an betörender Senfrahmsauce mit Händöpfelstock,
Erbsli & Rüepli**

35

Pappardelle ai Gamberoni

**knackige Riesencrevetten im Olivenöl gebraten
mit Frühlingszwiebeln, Peperoncini & etwas Knoblauch**

43

Rindstatar »Strauss«

**mit all seinen Beilagen & der Belperknolle bestreut,
nach Ihrem Gusto gewürzt**

35

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



**Steinpilzravioli an Nussbutter
mit Salbei & Baumnüssen**

32

**hausgemachte Bretzelknödel
serviert mit herbstlichem Gemüse**

28

MENU SURPRISE



**Vertrauen Sie auf die Kreativität
unseres innovativen Küchenchefs
(bis 21 Uhr)**

5-Gang-Menü

105 / Person

**Alle Preise verstehen sich in CHF & inkl. 7.7% MwSt.
Gänseleber & Ente: Frankreich / Riesencrevetten: Vietnam
Wildschwein: Österreich / Miesmuscheln Italien, Frankreich oder Spanien
Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte**

DESSERTS



**hausgemachte Marroni-Schokoladen Terrine
mit marinierten Rotweinzwetschgen**

13

Coupe Nesselrode

12

Schwarzwälder- Kirschtorte im Glas serviert

13

**flambierte Zwetschgen vom Wagen
serviert mit Sauerrahmeis**

16

**Eis-Café »Strauss«
mit Rahmhaube**

11

**Traubensorbet
mit einem Schuss Prosecco**

13

**Käse aus der Region
Pro Sorte 4**

**Glace-Sorten
Vanille, Schokolade, Café, Sauerrahm, Baumnuss & Rum**

**Sorbets
Zitrone, Apfel & Trauben**

**pro Kugel 4
mit Rahm +2**