



STRAUSS

SOMMER GEDICHTE



Mediterraner Fischspiess

Riesencrevetten, Lachs, Jakobsmuscheln & Zanderfilet
auf knackigem Grillgemüse mit Aioli-Sauce & Pesto

46

Kalbs-Saltimbocca

an Portweinjus mit feinstem Sommertrüffelrisotto,
dazu Müsliblätter & saisonales Gemüse

47

Irishes Rindsfilet 180g mit grillierter Gambero rosso

nach Ihren Wünschen gebraten,
begleitet von einem Feta-Spinatküchlein auf Rucolabeet

58

Hummer »Pina Colada«

Hummer an karibischer Kokossauce mit Ananas- & Mangowürfeln,
serviert mit Macadamiareis & gebratenen Kochbananenscheiben

66

Chateaubriand live tranchiert,

begleitet von Gemüse, Wave Kartoffeln &
verschiedenen Saucen

ab 2 Personen

62 / Person

KALTE VORSPEISEN



»Strauss«-Salat

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

13

Vitello Tonnato

rosa gebratenes Kalbfleisch dünn aufgeschnitten
mit feiner Thonsauce & seinen Garnituren

22 / 36

Tomaten-Büffelmozzarella-Türmchen

mit Olivenöl, Basilikum, Parmesanchip & Pesto

16

San Daniele Rohschinken 80g

hauchdünn aufgeschnitten & leicht gepfeffert,
serviert mit Oliven-Crostini

20

Ceviche vom Thunfisch, Zander & Lachs

mit verschiedenen Garnituren

19

Rindstatar »Strauss«

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

22 / 35

SUPPEN / WARMES VORSPEISEN



würzige **Geflügelconsommé**
mit Windbeutel & Quarkknödel

17

fruchtiges **Gazpacho »Strauss«**
mit Peperoniwürfel, Croutons & Basilikumstreifen

13

sautierte **Gamberi rossi**
auf Sepianudeln an Safranschaumsauce

26

kleine **Sardellen**
im Mehl gewendet & im Olivenöl sautiert,
serviert mit Zitronenschnitz

18

hausgemachte **Calamari-Ringe**
auf Cedri-Zitronen-Carpaccio
an Rucolasalat

18

STRAUSS-KLASSIKER



Chalbs-Gschnätzlets »Strauss Art«

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

46

Spaghetti »Strauss«

Streifen von der Rindshuft 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

Schweizer Wurstsalat

nach Art des Hauses (mit Käse + 3.00)
serviert mit der legendären Strauss-Knusperrösti

25

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



sämige **Trüffel-Saccottini**
auf Blattspinat & gehobeltem Sommertrüffel

32

Schmackhafter **Vegi-Burger**
hausgemachtes Gemüse-Patty nach Grossmutter Art,
dazu Avocado, Peperoni-Ayvar, Spiegelei & Salat,
begleitet von Süsskartoffel-Fries

32

MENU SURPRISE



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

5-Gang-Menü
105 / Person

Alle Preise verstehen sich in CHF und inkl. 7.7% MwSt.

Zander: Polen / Riesencrevetten: Vietnam

Hummer: Atlantik / Rindsfilet: Irland

Lachs: Norwegen / Thuna: Pazifik

Sardellen: Mittelmeer / Miesmuschel: Spanien

Jakobsmuscheln: Pazifik / Calamari: Ozean / San Daniele: Italien

Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte

DESSERTS



hausgemachtes **Orangencremeschnittchen**

mit frischen Beeren

13

Himbeer Tiramisu

12

kleiner Coupe Romanoff

12

Bananensplitt Strauss

mit Baileys & Bananenglace dazu warme Schokoladensauce

13

Eis-Café »Strauss«

mit Rahmhaube

11

Coretto Grappa

Kugel Grappaglace mit einem Schuss Espresso und Amaretti

11

Glace-Sorten

Vanille, Schokolade, Café, Banane, Rum, Grappa Ticinella & Baileys

Sorbets

Zitrone, Aprikose, Passionsfrucht- Ananas, Honigmelone

pro Kugel 4

mit Rahm +2