

Herzlich willkommen im **Strauss**
Die Buchstaben neben den Preisen weisen Sie auf Folgendes hin:
Vegetarisch
Glutenfrei
Laktosefrei



STRAUSS

SINFONIEN



Kalbskotelett 250g
serviert auf zweierlei Spargeln,
begleitet von Bratkartoffeln & Kressebutter

54

Zander-Saltimbocca
angerichtet auf Safran- Spargelrisotto,
dazu Müsliblätter & Honig-Dill Senf

45

Irisches Rindsfilet 180g mit sautierten Eierschwämmli
nach Ihren Wünschen gebraten,
begleitet von Bärlauchnocchi & Spargelspitzen

56

Hummer »Marseillaise«
an sämiger Hummersauce mit Vongole,
serviert auf zweierlei Spargeln & begleitet von Wildreis

62

Chateaubriand live tranchiert,
begleitet von Gemüse, Twister-Kartoffeln &
verschiedenen Saucen

ab 2 Personen

62 / Person

KALTE VORSPEISEN



»Strauss«-Salat

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

13

Nüsslisalat

knackiger Feldsalat an Frenchdressing
mit Wachtelspiegelei & Morchelterrinen

15

Fruchtiger Crevettencocktail

serviert mit Bärlauchbaguette

16

San Daniele Rohschinken 80g

hauchdünn aufgeschnitten & leicht gepfeffert,
serviert mit Oliven-Crostini

20 / G & L

Ceviche vom Thunfisch & Lachs

mit verschiedenen Garnituren

19 / G & L

Rindstatar »Strauss«

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

22

SUPPEN / WARME VORSPEISEN



würzige **Randenconsommé**
mit Lachs, Apfel- & Gurkenwürfelchen
15 / G & L

sämige **Bärlauchsuppe**
mit Kräutercroutons
13

Feinste **Tom Kha Gai**
mit einer Riesencrevette
17 / L

Pochiertes Ei auf **Spargelragout**
mit Trüffespuma
17 / V

kleine **Sardellen**
im Mehl gewendet & im Olivenöl sautiert,
serviert mit Zitronenschnitt
18 / L

2 Grillierte **Riesencrevetten**
auf Cedri Zitronen- Carpaccio
an Ruccolasalat
18 / G & L

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 / L

Hausgemachter Kalbshackbraten

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

35

Pappardelle ai Gamberoni

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

43 / L

Rindstatar »Strauss«

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

35

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



würziges **Morchel-Pastetli**
auf zweifarbigem Spargelbeet

29 / V

Bärlauchravioli
mit sautierten Eierschwämmli & gepfeffertes Zuckerwatte

32 / V

Spargeln Mailänder Art
Spargeln an Nussbutter mit Spiegelei
& Parmesan überbacken

28 / V & G

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: Mittelmeer / Riesencrevetten: Vietnam

Hummer: Atlantik / Rindsfilet: Irland

Lachs: Norwegen / Thuna: Pazifik

Sardellen: Mittelmeer / Miesmuschel: Spanien

Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte

DESSERTS



**hausgemachtes weisses Schokoladenmousse
mit Orangen-Honig Sauce
13 / V**

**Mango Schaumgefrorenes
mit exotischen Früchten
12 / V**

**Kaiserschmarren mit Rhabarberkompott
15 / V**

**Eis-Café »Strauss«
mit Rahmhaube
11 / V und L**

**Traubensorbet
mit einem Schuss Prosecco
13 / V, L und G**

**Glace-Sorten
Vanille, Schokolade, Café, Banane, Rum**

**Sorbets
Zitrone, Himbeer, Passionsfrucht- Ananas, Traube
pro Kugel 4
mit Rahm +2**