



STRAUSS

SINFONIEN



Sous-vide gegarte Entenbrust
serviert mit glasiertem Gemüse,
dazu servieren wir hausgemachten Kartoffelgratin

43

Duett vom Lamm

zart geschmorte Haxe und rosa gebratenes Nierstück,
serviert mit Kartoffeltaler und winterlichem Gemüse;
umgossen wird diese Gaumenfreude mit Koreander-Jus

46

Irishes Rindsfilet 180g

nach Ihren Wünschen gebraten,
mit Kartoffelkugeln und mediterranem Blattspinat

56

zusätzlich auf Wunsch

Gänseleberschnitzel

6

Rosa gebratenes **Thunfischsteak** im Sesammantel,
serviert auf grünen Thaispargeln und Pak Choi,
begleitet von Cous Cous-Timbale

51

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

ab 2 Personen

62 / Person

KALTE VORSPEISEN



»Strauss«-Salat

buntgemischter Blattsalat mit gerösteten Brot-, Speck-
und Champignonwürfel an Hausdressing

13

knackiger Nüsslisalat

an Frenchdressing, serviert im Brickteighörbli
mit Speck und Schweizer Freilandeier

14

Lachstatar serviert im Sekundenrauch

mit Limetten-Sauerrahm, Favebohnen und Sauerklee

19

zartes **Straussenfilet-Carpaccio** köstlich angerichtet
mit Macadamia-Nuss, feinstem Olivenöl und Meersalz

19

Sinfonie von der Gänseleber

sinnliche Terrine, zartes Schnitzel und Crème Brûlée
mit Butter-Zimt-Toast,
dazu Apfelkompott

22

Rindstatar »Strauss«

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

22

SUPPEN / WARME VORSPEISEN



würzige **Rindskraftbrühe** mit Markeinlage,
unter der Blätterteighaube serviert

16

Sämige **Erbsenschaumsuppe**
mit Röstzwiebeln und Sauerrahm

13

Spaghetti „Deniz“

Spaghetti am Tisch für Sie zubereitet.

Mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Basilikum-Pesto,
Tomatensugo und Parmesan

21

mit Frischkäse gefüllte **Morcheln**
an sämiger Kräutersauce

20

Hausgemachte **Brasato di Manzo-Ravioli**
an feinstem Barolo-Jus

24

„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 und etwas Knoblauch

34

Hausgemachter Kalbshackbraten

an betörender Senfrahmsauce mit Händöpfelstock,
Erbsli und Rüepli

35

Kalbscordonbleu gefüllt mit Bündnerfleisch und Gruyère,
dazu servieren wir Twister-Pommes und Gemüse

46

Pappardelle ai Gamberoni

knackige Riesencrevetten im Olivenöl gebraten
mit Frühlingszwiebeln, Peperoncini und etwas Knoblauch

43

Rindstatar »Strauss«

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

35

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



rassiges **Panäng Thaicurry**
mit Tofu Schnitzel

32

Capuns

Mangoldblätter gefüllt mit Spätzliteig und Gemüswürfelchen,
gratiniert mit Béchamelsauce

33

Spaghetti »Deniz«

Spaghetti am Tisch für Sie zubereitet.

Mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Basilikum-Pesto,
Tomatensugo und Parmesan

31

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. 8.0% MwSt.
Gänseleber und Ente: Frankreich / Riesencrevetten: Vietnam
Straussenfilet: Südafrika / Thunfisch: Pazifik
Lachs: Norwegen / Lamm: Neuseeland
Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte

DESSERTS



**Hausgemachter Apfelstrudel
mit Vanillesauce und Birnensorbet
(dauert 12 Min.)**

14

**Grand Marnier-Sabayone
mit Vanille-Glace**

13

**Schokoladen-Marroni-Terrine
mit Doppelrahm und exotischen Früchten**

15

**Eis-Café »Strauss«
mit Rahmhaube**

11

**Birnensorbet
mit einem Schuss Prosecco**

13

**Glace-Sorten
Vanille, Schokolade, Café und Baumnuss**

**Sorbets
Zitrone, Apfel und Birne**

**pro Kugel 4
mit Rahm +2**