



STRAUSS

MENU SURPRISE



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

**2-Gang-Menu
68 / Person**

**3-Gang-Menu
82 / Person**

**4-Gang-Menu
95 / Person**

**5-Gang-Menu
110 / Person**

SINFONIEN



Bouillabaisse

**Kräftige Fischsuppe mit Crevetten, Muscheln, fangfrischen Fischfilets & Gemüse
begleitet von Knoblauchbrot & Sauce Rouille**

26 / 44

Duett vom Lamm

**Rosa gebratenes Nierstück & sanft geschmorte Haxe
serviert mit Kräuterpolenta & Gemüse
umgossen mit herrlichem Pflaumenjus**

49

Irishes Rindsfilet Surf & Turf

**nach Ihren Wünschen gebraten, mit knackiger Riesencrevette
begleitet von Safranrisotto & mediterranem Blattspinat
abgerundet mit Mangosauce**

58

Rosa gebratenes Kalbskotelett 250g

**umgossen mit sämiger Morchelrahmsauce
begleitet von Pilzkartoffeln & saisonalem Gemüse**

54

Chateaubriand live tranchiert

**an Sauce Béarnaise begleitet von winterlichem Gemüse & Pommes Frites
ab 2 Personen (500g)**

66 / Person

KALTE VORSPEISEN



»Strauss«-Salat

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

13

Trilogie von der Gänseleber

Schnitzel, Terrine & Crème Brûlée
begleitet von Butter-Zimttoast samt Apfelkompott

28

Sizilianischer Orangensalat

mit Frühlingszwiebeln, Peperoncini, Olivenöl & Pfeffer
dazu ein herzhaftes Olivenkuchlein

15

butterzartes Pulpo-Carpaccio mit Mescolunsalat
Olivenöl, Zitrone & Meersalz

21

gebeizter Lachs mit Nüsslisalat im Brickteigkorbchen
mariniert mit Honig-Dill Sauce

19

Rindstatar »Strauss«

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

27 / 38

SUPPEN / WARMES VORSPEISEN



würzige **Pastinaken-Crèmesuppe** mit Knusperflütes

13

Safranlauchcrèmesuppe mit knackiger Riesencrevette

15

Schwarzwurzel-Radieschen-Ragout

mit gebratener Jakobsmuschel

18

Hausgemachte Manzo-Brasato-Ravioli

an Salzeibutter

22

gedünstetes **Seezungenfilet** im Safransud

mit Blattspinat Schlosskartoffeln

26 / 42

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 irischen Rindsfilet im Olivenöl gebraten
mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Peperoncini & etwas Knoblauch**

38

Hausgemachter Kalbshackbraten

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

35

Pappardelle ai Gamberoni

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

43

Schweizer Mistchratzerli

**mit Knoblauch-Chili Butter übergossen, serviert mit Pommes Allumettes
(diese Vorfreude dauert 35 Minuten)**

41

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



**Tagliarini an einer leichten Trüffelrahmsauce
mit gebratenem Wachtelei**

22 / 32

**Pilzravioli an Salbeibutter
bestreut mit frischem Parmesan**

32

Alle Preise in CHF & inkl. 7.7% MwSt.

Gänseleber & Ente: Ungarn / Riesencrevetten: Vietnam

Seezunge: Atlantik

Langustine & Pulpo: Atlantik / Lachs: Schottland / Saibling: Island

Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten

DESSERTS



**Hausgemachtes Schokoladenküchlein
mit Vanilleglace & mini Früchtecocktail**
(diese Vorfreude dauert 15 min)

15

Orangen Tarte Tatin mit Baumnussglace

13

Kaiserschmarren mit Kirschenkompott & Vanilleglace

14

**Eis-Café »Strauss«
mit Rahmhaube**

12

**Dessertvariation Strauss Art
kleine Köstlichkeiten aus der Patisserie**

16

Glace-Sorten

Vanille, Schokolade, Café, Zimt, Baumnuss, Grappa, Joghurt

Sorbets

Zitrone, Mango, Passionsfrucht

**pro Kugel 4.5
mit Rahm +2**