



STRAUSS

SINFONIEN



zartes **Ossobuco** vom Weidekalb
begleitet von winterlichem Gemüse & sämiger Trüffelpolenta,
napiert mit herrlichem Barolo-Jus

47

Schweizer **Mistkratzerli**
saftige Schenkel & mit feinsten Morcheln gefüllte Brüstchen,
serviert auf Safran-Risotto

45

Irishes Rindsfilet 180g
nach Ihren Wünschen gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter,
begleitet von Morchel-Risotto & saisonalem Gemüse

56

Chateaubriand live tranchiert
begleitet von winterlichem Gemüse & Pommes Frites,
dazu Edelpilze & Sauce Béarnaise

ab 2 Personen

66 / Person

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

Gänseleber & Ente: Frankreich / Riesencrevetten: Vietnam

Wildschwein: Österreich / Miesmuscheln Italien, Frankreich & Spanien

Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte

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

KALTE VORSPEISEN



»Strauss«-Salat

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

13

knackiger **Nüsslisalat** an Frenchdressing
dazu gehacktes Ei & Streifen von geräucherter Entenbrust

16

Gänseleber-Duett

zartes Schnitzeli & herzhafte Terrine
mit verschiedenen Chutneys & Brioche-Toast

26

marinierter Ziegenkäse

auf Randen-Carpaccio mit Orangenfilets & Mesclun-Salat

15

Rindstatar »Strauss«

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

22

SUPPEN / WARME VORSPEISEN



**kräftige Ochsenschwanzsuppe
mit spanischen Nierchen**

13

**Prosecco-Schaumsüppchen
mit Jakobsmuschel-Tatar**

15

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 von der zarten Rindshuft im Olivenöl gebraten,
mit getrockneten Tomaten, Frühlingszwiebeln,
Peperoncini & etwas Knoblauch**

35

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 & bestreut mit der Belperknolle,
nach Ihrem Gusto gewürzt**

35

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



**Steinpilzravioli an Nussbutter
mit Salbei & Baumnüssen**

32

**hausgemachte Gemüselasagne
serviert mit Parmesan-Espuma & Pesto**

29

MENU SURPRISE



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

**5-Gang-Menü
110 / Person**

DESSERTS



Hausgemachtes Schokoladenküchlein
mit Sauerrahmglace und mini Früchtecocktail

15

Luftiges Toblerone-Mousse
mit Kirschenkompott

13

Winterliches Lebkuchen-Parfait
mit kräftiger Glühweinbirne

13

gestürztes Apfel-Tarte Tatin
serviert mit Baumnussglace

13

Eis-Café »Strauss«
mit Rahmhaube

12

Regionaler Käse vom Wagen
Pro Sorte 4

Glace-Sorten
Vanille, Schokolade, Café, Sauerrahm, Baumnuss & Zimt

Sorbets
Zitrone, Apfel & Mango

pro Kugel 4
mit Rahm +2