



STRAUSS

SOMMER-GEDICHTE



Mediterraner Fischspiess

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

46

Kalbs-Kotelett 250g

**mit Pilzkartoffeln & frischem Spinat
dazu Kressebutter**

52

Irishes Rindsfilet 180g

**nach Ihren Wünschen gebraten,
begleitet von einer Sauce Bernaise & Twister-Pommes
dazu sommerliches Gemüse**

58

hausgemachte Zanderknusperli

**serviert mit buntgemischtem Blattsalat an Hausdressing
dazu Tartarsauce**

41

Rindstatar »Strauss«

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

22 / 35

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 von Jakobsmuschel, Zander & Lachs
mit verschiedenen Garnituren

19

SUPPEN / WARME VORSPEISEN



würzige warme **Tomatensuppe**
mit Basilikum-Espuma

14

fruchtige Gazpacho »**Strauss**«
mit Peperoniwürfel, Croûtons & Basilikumstreifen

13

Gambas al Ajillo
im Olivenöl sautierte Riesencrevetten mit Knoblauch & Peperoncini

22

hausgemachte **Kartoffelgnocchi**
mit Broccoli, schwarzen Oliven & frischen Kräutern

19 / 32

Markbein
mit Meersalz & Pfeffer bestreut;
dazu servieren wir Safranbrioche

17

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 & 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

19 / 32

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

32

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

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

Zander: Polen / Riesencrevetten: Vietnam

Rindsfilet: Irland / Lachs: Norwegen

Jakobsmuscheln: Pazifik / San Daniele: Italien

Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte

DESSERTS



**hausgemachtes Orangencremeschnittchen
mit frischen Beeren**

13

Zabaglione mit Vanilleglace

13

kleiner Coupe Romanoff

12

Baba al Rum

**hausgemachtes Brioche-Süssgebäck mit Rumglace
(alkoholhaltig)**

15

Eis-Café »Strauss«

mit Rahmhaube

12

Coretto Grappa

eine Kugel Grappaglace mit einem Schuss Espresso und Amaretti

12

Glace-Sorten

Vanille, Schokolade, Café, Rum, Grappa Ticinella, Baileys, Joghurt, Walnuss, Traube, Zimt

Sorbets

Zitrone, Aprikose, Passionsfrucht- Mango, Melone

**pro Kugel 4
mit Rahm +2**