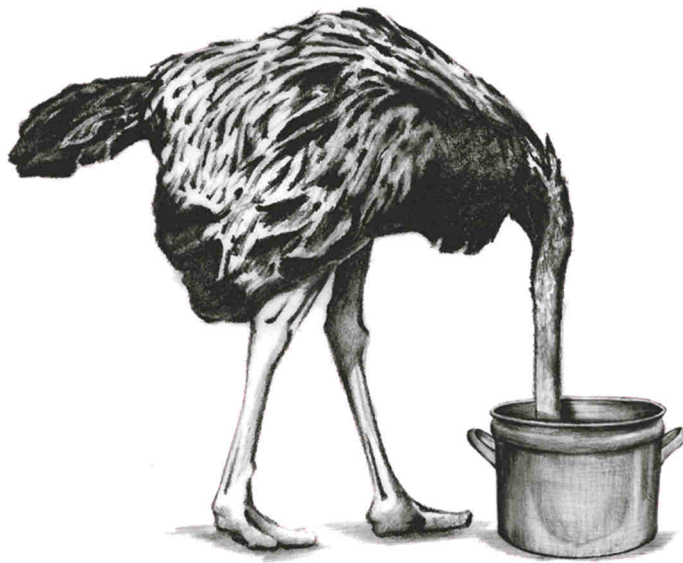


Herzlich willkommen im **STRAUSS**
Unsere Buchstaben neben den Preisen weisen Sie auf Folgendes hin:
Vegetarisch
Gluten
Laktose



STRAUSS

SINFONIEN



zarte **Kalbsleberli** an kräftigem Jus
mit **Zwiebeln, Salbei und Petersilie**,
dazu servieren wir die legendäre »Strauss«-Knusperrösti

41 / L

Duett vom Kalb

rosa gebratenes **Filet 160g** und butterzarte **Milke**
umgossen mit sämiger **Morchelrahmsauce**,
dazu saisonales **Gemüse** und **Butternudeln**

51

Irishes Rindsfilet 160g Surf and Turf
mit **Langustine** nach Ihren Wünschen gebraten,
begleitet von **Limetten-Risotto** und **confierten Tomaten**

58

sanft geschmorter **Tafelspitz** an **Meerrettichsauce**,
dazu servieren wir **Salzkartoffeln** und **Gemüestreifen**

45 / G

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 Champignonwürfeln an Hausdressing

13

Knackiger **Spinatsalat** an Parmesandressing
mit Rohschinkenchips und Cranberrys

14 / G

Grillierte **Gamberonis**
auf Cedri-Zitronen-Carpaccio
an Ruccolasalat

18 / G und L

Gebeiztes **Saiblingsfilet** serviert mit süß-sauren Gurken,
dazu servieren wir Toast

17

Rindstatar »Strauss«
mit all seinen Beilagen und der Belperknolle bestreut,
nach Ihrem Gusto gewürzt

22

SUPPEN / WARME VORSPEISEN



würzige **Randenconsommé**
mit Lachs, Apfel und Gurkenwürfelchen
15 / G

sämige **Vichyssoise**
mit Waadtländer Saucisson
14.50

feinster **Hummer-Cappuccino**
mit Crevetten-Tatar
18

Spaghetti »Deniz«
Spaghetti am Tisch für Sie zubereitet,
mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Basilikum-Pesto,
Tomatensugo und Parmesan
21 / V

kleine **Sardellen**
im Mehl gewendet und im Olivenöl sautiert.
serviert mit Zitronenschnitz
18 / G und L

Mit Edelpilztatar gefüllte **Wachtelbrüstchen**
serviert mit Topinamburpüree und seinen Chips
an feinstem Speck-Jus
23

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 / L

Hausgemachter Kalbshackbraten

an betörender Senfrahmsauce mit Händöpfelstock,
Erbsli und Rüepli

35

Pappardelle ai Gamberoni

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

43 / L

Rindstatar »Strauss«

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

35

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



Ungarisches Kartoffelgulasch

serviert mit geschmorten Peperoni, Champignons und Cashewnüssen,
abgerundet mit Sauerrahm

28 / V und L

Spaghetti »Deniz«

Spaghetti am Tisch für Sie zubereitet,
Mit getrockneten Tomaten, Pinienkernen, Knoblauch, Basilikum-Pesto,
Tomatensugo und Parmesan

31 / V und L

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.
Gänseleber und Ente: Frankreich / Riesencrevetten: Vietnam
Straussenfilet: Südafrika / Wachteln Frankreich
Lachs: Norwegen / Lamm: Neuseeland
Sardellen: Spanien /
Ohne Länderherkunft: Schweizer Fleisch/Produkte

DESSERTS



**hausgemachter Cheesecake
mit eingelegten Rotweinkirschen**

13 / V

**Orangen-Tiramisù
mit frischen Beeren**

12 / V

**Dunkles Schokoladenmousse mit Rum verfeinert,
dazu Schokoladenchip und Mangosauce**

13 / V

**Eis-Café »Strauss«
mit Rahmhaube**

11 / V und L

**Birnensorbet
mit einem Schuss Prosecco**

13 / V, L und G

**Glaces
Vanille, Schokolade, Café und Baumnuss**

**Sorbets
Zitrone, Apfel und Birne**

**pro Kugel 4
mit Rahm +2**