

## Herzlich willkommen im Landgasthaus Strauss

Sie planen eine Geburtstags-, Familien- oder Jubiläumsfeier, ein Firmenessen im optimalen Umfeld, oder ganz einfach ein gemütliches Beisammensein mit Freunden und Bekannten.

Wir bieten Ihnen eine marktfrische, regionale, traditionelle, gutbürgerliche Küche an. Gerne sind wir bereit auf Ihre Wünsche und Ideen einzugehen, so dass Ihre Feier im Landgasthaus Strauss ein besonderes Erlebnis wird.

Wir freuen uns, Sie mit unserem erstklassigen Service zu verwöhnen.

Auf den folgenden Seiten finden Sie eine Auswahl unseres Angebotes. Unsere Vorschläge sollen lediglich eine kleine Anregung sein.

Für eine persönliche Beratung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung

Wir freuen uns, auch Sie in unserem Landgasthaus als Gäste begrüßen zu dürfen.

Ihre Gastgeber

Andreas & Lyuba Berger mit dem Strauss – Team

## Bankettabsprache/Menubesprechung

- Unser Bankett Angebot gilt ab 8 Personen. Bei weniger als 8 Personen verweisen wir auf unser reichhaltiges à la carte Angebot.
- Wir bitten Sie, spätestens 5 Tage vor Ihrem Anlass das gewählte Menu und die Personenzahl mitzuteilen.
- Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein saisonales, Ihren Wünschen und Ihrem Budget entsprechendes Menu zusammen.
- Gerne nehmen wir uns für Ihre Menu Besprechung Zeit, wir bitten um eine telefonische Voranmeldung.

## Räumlichkeiten

- |                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| • Chiemenstübli               | max. 26 Plätze  |
| • Buurebeiz                   | max. 55 Plätze  |
| • Buurebeiz mit Chiemenstübli | max. 90 Plätze  |
| • Hühnerstall                 | max. 26 Plätze  |
| • Jägerstübli                 | max. 12 Plätze  |
| • Gartenterrasse              | max. 100 Plätze |

## Tischdekorationen

- Saisonale Tischdekoration, Kerzen und Menukärtchen sind im Preis inbegriffen.
- Spezielle Blumendekoration bestellen wir Ihnen gerne bei Blumen Annen in Rotkreuz und verrechnen Ihnen den Betrag laut Rechnung.

## Weine

- Auf unserer Weinkarte finden Sie den passenden Wein zu Ihrer Menuauswahl. Gerne beraten wir Sie.
- Bringen Sie Ihren Lieblingswein mit, verrechnen wir Ihnen CHF 25.- Zapfengeld pro Flasche.

## Hauslieferung/Party Service

- Gerne sind wir bereit Ihre Feier zu Hause oder in der Firma kulinarisch mitzugestalten. Teilen Sie uns Ihre Wünsche mit.

## Bezahlung

- Barzahlung
- Auf Rechnung mit Einzahlungsschein
- EC-Direkt
- Postcard
- Kreditkarten Visa, Mastercard

Die angegebenen Preise in diesem Dokument sind Richtpreise und können je nach Wareneinkaufspreisen variieren.

Kontaktieren Sie uns, wenn ein Menuvorschlag Ihrem Wunsch entspricht. Wir erstellen Ihnen gerne ein Angebot mit den aktuellsten Preisen.

## Apéro/Snacks

Haus – Apéritiv	pro Glas	8.00
Orangensaft	pro Liter	15.00
Früchte-Bowle mit Alkohol	pro Liter	45.00
Früchte-Bowle ohne Alkohol	pro Liter	28.00
Hausgemachter Glühwein (je nach Saison)	pro Liter	35.00
Prosecco	Flüte	7.00
Champagner Veuve Despierre	Flüte	12.00
Nüssli/Chips	pro Pers.	2.00
Hausgemachter Speckzopf	pro Pers.	3.50
Hausgemachte Käse-Brioche mit Kümmel	pro Pers.	3.00
Bruschetta mit Tomaten	pro Stk.	2.50
Canapées (Lachs/Roastbeef/Crevetten)	pro Stk.	3.00
Canapées (Schinken/Salami/Thon/Ei)	pro Stk.	2.50
Partybrot mit verschiedenen Einlagen	pro Pers.	5.00
Baguette mit verschiedenen Einlagen	pro Meter	50.00
Antipasti-Spiesschen	pro Stk.	4.50
Gemüsetengeli mit Dip	pro Schale	15.00
Schinkengipfeli	pro Stk.	1.80
Käseküechli	pro Stk.	1.50
Blätterteig-Gebäck	pro Pers.	5.50
Flammkuchen Elsässer Art (für 12 Pers)	pro Stk.	18.00
Heisser Fleischkäse mit Bürlü	pro Pers.	6.00
Gstaader Hobelkäse	pro Teller	20.00
Sbrinz Möckli	pro Pers.	6.00
Buurewurst und Mostbröckli	pro Teller	22.00
Roh-Ess Kräuter-Speck mit Pickles	pro Teller	18.00
Falafel mit Avocado Dip	pro Pers.	5.00
Riesencrevetten im Knuspermantel	pro Stk.	2.50
Frühlingsrollen, Sweet Chili Sauce	pro Stk.	3.00
Samosa mit Gemüse, Sweet Chili Sauce	pro Stk.	1.50

## Menu 1

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Grüner Salat

\*\*\*\*\*

### **Kalbs und Schweinsbraten**

Kartoffelgratin

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Caramelköppli mit Früchten

Menu Complet 42.-

3 Gang 37.-

## Menu 3

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei (Saison)

\*\*\*\*\*

### **Suure Mocke Berner Art**

Kartoffelstock

Wurzelgemüse

\*\*\*\*\*

Gebrannte Crème

Menu Complet 44.-

3 Gänge 39.-

## Menu 5

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Gemischter Salat

\*\*\*\*\*

### **Schweinsgeschnetztes Zürcher Art**

Rösti oder Nüdeli

Tagesgemüse

\*\*\*\*\*

Coupe Hot Berry

Menu Complet 42.-

3 Gang 38.-

## Menu 2

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Märtsalat

\*\*\*\*\*

### **Pouletgeschnetztes Casimir**

Reisring

Früchtegarmitur

\*\*\*\*\*

Schokoladenmousse

Menu Complet 39.-

3 Gang 34.-

## Menu 4

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat mit Ei (Saison)

\*\*\*\*\*

### **Schweinssteak vom Grill**

Senfbutter

Kroketten/Gemüsebouquet

\*\*\*\*\*

Frischer Fruchtsalat mit Sorbet

Menu Complet 42.-

3 Gänge 37.-

## Menu 6

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat Mimosa

\*\*\*\*\*

### **Aargauer Schweinshalsbraten**

Kartoffelgratin

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Hausgemachte Crèmeschnitte

Menu Complet 40.-

3 Gang 35.-

## Menu 7

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Caesar Salat mit Speck

\*\*\*\*\*

### Schweinsrahmschnitzel Melba

Nüdeli

Pfirsich mit Rahm

\*\*\*\*\*

Dessertvariation Strauss

Menu Complet 42.-

3 Gang 38.-

## Menu 9

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Ei

\*\*\*\*\*

### Mixed Grill-Spiess

Röstikroketten

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat

Menu Complet 44.-

3 Gänge 39.-

## Menu 11

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Pilzen

\*\*\*\*\*

### Schweinsfilet-Médailon

Pommery-Senfsauce

Kartoffelgratin/Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Gemischter Sorbetteller

Menu Complet 46.-

3 Gänge 41.-

## Menu 8

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*\*\*

### Wiener Kalbsrahmgulasch

Spätzli

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Apfelstrudel mit Vanillesauce

Menu Complet 43.-

3 Gang 38.-

## Menu 10

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat Caprese

\*\*\*\*\*

### Kalbshaxe mit Cremolata

Safranrisotto

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Sabayon mit Beeren und Glacé

Menu Complet 45.-

3 Gänge 40.-

## Menu 12

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*\*\*

### Kalbsschulterbraten mit Rosmarin

Kartoffelgratin

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Baileys-Parfait

Menu Complet 45.-

3 Gang 40.-

## Menu 13

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Nüsslisalat Mimosa (Saison)

\*\*\*\*\*

### Schweins Cordon-bleu

Pommes frites

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Coupe Maison

Menu Complet 45.-

3 Gänge 39.-

## Menu 15

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Ei

\*\*\*\*\*

### Mixed Grill-Spiess

Röstikroketten

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Moelleux au chocolat

Menu Complet 46.-

3 Gänge 41.-

## Menu 17

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Pilzen

\*\*\*\*\*

### Schweinsfilet-Medailon

Pommery-Senfsauce

Kartoffelgratin/Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Gemischter Sorbetteller

Menu Complet 46.-

3 Gang 41.-

## Menu 14

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*\*\*

### Alpstein Pouletbrust

Sauce Provençale/Knoblauchbrot

Reis/Grillgemüse

\*\*\*\*\*

Orangenkuchen

Menu Complet 42.-

3 Gänge 37.-

## Menu 16

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat Caprese

\*\*\*\*\*

### Kalbshaxe mit Cremolata

Safranrisotto

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Sabayon mit Beeren und Glacé

Menu Complet 45.-

3 Gänge 40.-

## Menu 18

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*\*\*

### Kalbsschulterbraten mit Rosmarin

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Baileys-Parfait

Menu Complet 44.-

3 Gänge 39.-

## Menu 19

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit geräucherter Forelle

\*\*\*\*\*

### **Rump Steak mit Pfeffersauce**

Pommes Dauphin

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Ananas Carpaccio mit Pistazien

Menu Complet 47.-

3 Gänge 42.-

## Menu 21

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Lammfilets

\*\*\*\*\*

### **Kalbs-Piccata Mailänder Art**

Safranrisotto

Mandelbroccoli

\*\*\*\*\*

Tiramisu-Schnitte

Menu Complet 47.-

3 Gänge 42.-

## Menu 23

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Craved-Gin Lachs mit Salat

\*\*\*\*\*

### **Roastbeef mit Sauce Béarnaise**

Waffelkartoffeln

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Hausgemache Vacherin-Glacé

Menu Complet 49.-

3 Gang 44.-

## Menu 20

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*\*\*

### **Kalbsgeschnetzeltes Calvados**

Butternudeln

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Coupé Schwarzwälder

Menu Complet 48.-

3 Gänge 43.-

## Menu 22

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Kernen

\*\*\*\*\*

### **Berner Teller 5 Sorten Fleisch**

Sauerkraut/Dörrbohnen

Salzkartoffeln

\*\*\*\*\*

Zwetschgen Sorbet mit «Schuss»

Menu Complet 44.-

3 Gänge 39.-

## Menu 24

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Geflügelleber

\*\*\*\*\*

### **Lammgigot im Ganzen gebraten**

Knoblauchjus

Kartoffelgratin/Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Parfait Glacé Grand Marnier

Menu Complet 46.-

3 Gänge 41.-



## Menu 25

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Crevetten-Cocktail Calypso

\*\*\*\*\*

**Rindsfiletwürfel Stroganoff**

Butterreis

\*\*\*\*\*

Crème brûlée mit Rosmarin

Menu Complet 52.-

3 Gänge 47.-

## Menu 27

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit gebratenen Egli

\*\*\*\*\*

**Kalbssteak an Morchelrahmsauce**

Nüdeli/Kroketten

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Zimtparfait mit Zwetschgen

Menu Complet 54.-

3 Gänge 48.-

## Menu 29

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Eierschwämmli

\*\*\*\*\*

**Rindsfilet mit Sauce Bordelaise**

Kartoffelgratin

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Dessertvariation «Schwanensee»

Menu Complet 56.-

3 Gang 49.-

## Menu 26

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Rinds Carpaccio mit Ruccola

\*\*\*\*\*

**Kalbskarree im Ganzen gebraten**

Pommes Lorette

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Mango-Joghurt Schnitte

Menu Complet 54.-

3 Gänge 49.-

## Menu 28

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Kalbspreskopf mit Kräutersalat

\*\*\*\*\*

**Entrecôte Café de Paris**

Pommes frites

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Eiercognac-Parfait mit Orange

Menu Complet 52.-

3 Gänge 46.-

## Menu 30

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*\*\*

**Kalbsfiletmédaille mit Steinpilzen**

Pommes Dauphin/Nüdeli

Gemüse garnitur

\*\*\*\*\*

Apfelküchlein mit Vanillesauce

Menu Complet 58.-

3 Gänge 52.-

## Menu 31

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Schottischer Räucherlachs

\*\*\*\*\*

### **Gefülltes Rindsfilet Vilette**

Kartoffelgaletten

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Dessertvariation Strauss

Menu Complet 56.-

3 Gänge 49.-

## Menu 33

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Morchelterrinen mit Chutney

\*\*\*\*\*

### **Lammkarree in der Kräuterkruste**

Rosmarinkartoffeln

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Toskanischer Apfelkuchen

Menu Complet 52.-

3 Gänge 46.-

## Menu 35 (Fisch)

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat/marinierter Ziegenkäse

\*\*\*\*\*

### **Seezungen-Lachsrollchen**

Champagnersauce

Reis, Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Joghurt-Passionsfrucht-Mousse

Menu Complet 46.-

3 Gänge 40.-

## Menu 32

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Tafelspitz Salat/Vinaigrette

\*\*\*\*\*

### **Wienerschnitzel mit Preiselbeeren**

Pommes frites

Gemüsegarmitur

\*\*\*\*\*

Panna Cotta mit Beeren

Menu Complet 49.-

3 Gänge 44.-

## Menu 34 (Fisch)

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Blattsalat mit Antipasti

\*\*\*\*\*

### **Zanderfilets gebraten**

Riesling-Safransauce

Mousslinkartoffeln/Mangold

\*\*\*\*\*

Zweierlei Schokoladenmousse

Menu Complet 42.-

3 Gänge 38.-

## Menu 36 (Vegi)

Tagessuppe

\*\*\*\*\*

Salat vom Buffet

\*\*\*\*\*

### **Griessnocken/Steinpilzen**

Gemüseteller

Rahmsauce

\*\*\*\*\*

Quarkkrapfen mit Sauerrahmglacé

Menu Complet 38.-

3 Gänge 33.-

**Salate und Vorspeisen für Bankett à la carte**

Bunter Blattsalat/geröstete Kerne Dressing nach Wahl	6.00
Gemischter Salat vom Markt mit Knoblauchcroûtons	8.00
Nüsslersalat/gerösteter Speck/Ei /Croûtons Dressing nach Wahl	9.00
Caesar salad Knoblauchdressing/Speckstreifen/Croûtons/Parmesan	10.00
Zartes Kopfsalatherz an Gemüsevinaigrette mit Tomaten - Crostini und gehobeltem Parmesan	12.00
Knackiger Blattsalat mit Antipasti und Parmaschinken Balsamicodressing	14.00
Bunter Blattsalat mit gebratenen Fischfilets aus unseren Seen/Kräuter-Dip	17.00
Gin-Graved Lachs mit Senf – Dillsauce Salatstrauss/Kapern/rote Zwiebeln	16.00
Bresaola Carpaccio mit Rucola mariniert mit Olivenöl und Hobelkäse	14.00
Melone mit Tessiner Rohschinken (Saison)	14.00

## Suppen für Bankett à la carte

Kraftbrühe mit Flädli und Sherry	8.00
Topinamburcrèmesuppe gebratene Pilze/Speck	8.00
Brunnenkresse- Schaumsüppchen mit Kräuterfrischkäse und Pinienkerne	9.00
Safranschaumsüppchen mit Eglifiletstreifen Kräutercroûtons	9.00

## Hauptgänge für Bankett à la carte

### vom Schwein

Schweinsgeschnetzeltes Calvados Rösti kleines Marktgemüse	22.00
Schweinschnitzel an Pilzrahmsauce Nudeln mit Brösel oder Pommes frites	22.00
Schweinscarré im Ofen gebraten mit Kräuterjus Kartoffelgratin Marktgemüse	24.00
Schweins - Saltimbocca auf Marsalajus Safranrisotto Broccoli mit Mandelbutter	26.00
Schweinsfiletmédailles an Pommery – Senfsauce Nudeln mit Brösel Marktgemüse	32.00

**vom Geflügel**

Pouletgeschnetztes Casimir Reisring Früchtegarnitur	19.00
Grilliertes Pouletbrüstchen Provençale Bratkartoffeln Marktgemüse	22.00
Gebratenes Pouletbrüstchen mit Parmaschinken auf grilliertem Gemüse Parmesan-Risotto	24.00
Perlhuhnbrust mit Honig und Thymian Bratkartoffeln junger Wirsing mit Morcheln	26.00

**vom Kalb**

Kalbshaxe Tessiner Art Risotto/Grill-Gemüse	26.00
Kalbsgeschnetztes Calvados Nudeln mit Brösel/Marktgemüse	27.00
Grillierte Kalbsschnitzel an Limettensauce neue Kartoffeln mit Rosmarin Marktgemüse	32.00
Kalbssteak mit Morchelrahmsauce Nudeln mit Kräutern Marktgemüse	38.00

**vom Rind**

Suure Mocke Kartoffelstock/Wurzelgemüse	28.00
Rindshuftsteak mit Pfeffersauce Kroketten/Marktgemüse	25.00
Rindsfiletwürfel Stroganoff an rassiger Paprikasauce Reis oder Nudeln mit Brösel	30.00
Rindsfiletmédailon mit frischen Steinpilzen an Cognacrahmsauce Dauphinkartoffeln Marktgemüse	36.00

**aus Fluss und Meer**

Forellenfilets Müllerinnen Art Schnittlauchkartoffeln/Blattspinat	26.00
Zanderfilets in der Kartoffelkruste serviert auf Rahmwirsing	28.00
Eglifilets gebraten mit Mandelbutter Salzkartoffeln/Blattspinat	27.00
Mariage von Lachs und Steinbutt an Weisswein - Safransauce Gemüseperlen und Mousseline-Kartoffeln	36.00

**Klassiker**

Berner Platte mit 7 Fleischsorten (Speck/Siedfleisch/Zunge/Rippli/Markbein/Berner Zungenwurst Wädli), Dörrbohnen/Sauerkraut/Salzkartoffeln	34.00
Chateaubriand mit Sauce Béarnaise Marktgemüse und Beilage nach Wahl	49.00
Les trois Filets (in zwei Gängen serviert) Kalbs-, Rinds- und Schweinsfilet mit verschiedenen Saucen Marktgemüse und verschiedene Beilagen	52.00
Fleischfondue Chinoise à discrétion Rind/Schwein/Poulet/Pferdefilet nach Wunsch Diverse hausgemachte Saucen und Beilagen Pommes frites/Reis	39.00

**Desserts für Bankett à la carte**

Frischer Fruchtsalat mit Mangosorbet	7.00
Panna Cotta mit Himbeersauce	7.00
Baumnussparfait auf Baileyssauce	8.00
Weisses Kaffeebohnenmousse	9.00
Mousse au Chocolat	10.00
Crème brûlée mit Rosmarin	8.00
Drei verschiedene Sorbets mit Exotischen Früchten	9.00
Heisse Beeren mit Vanilleglace und Rahm	9.00
Dessertbuffet mit verschiedenen Süssen Verführungen und Käseauswahl	18.00