

Bankett Menü zum selber Zusammenstellen

Wir empfehlen drei bis vier Gänge pro Person

Suppen und Vorspeisen

Gazpacho, Olivenöl, Croutons	12
Gurkenkaltschale, Dill, Sauerrahm	10
Melonenkaltschale mit Prosecco	14
Gemischter Kräuter-Blatt-Salat	12
Kleiner Strozzi's Salat mit frischen Beeren, Feta und Nüssen	18
Tomaten, Mozzarella, Basilikum	16
Kleiner Caesarsalat mit Speck, Croutons, Parmesan und Tomaten	18
Vitello tonnato	24
Pulpo grilliert mit Feta, Wassermelone und Minze	25
Rindstatar, Toast und Butter	25
Thunfisch Tataki an Avocado-Mangosalat	25

Hauptgänge

Zanderknusperli, Pommes frites, Tartarsauce	35
Gamberoni, Knobli, Peperoncini-Öl	38
Wolfsbarsch an Olivenöl, frischen Kräutern und Fleur de sel	45
Grillierter Lachs mit Zucchinivelouté und Zucchini spaghetti	43
Geschnittenes Entrecôte mit Rucola und Parmesan	48
Pouletschenkelfilet mit Honig-Zitronenmarinade, Maiskolben und wildem Broccoli	38
Rigatoni an scharfer Tomatensauce und Stracciatella di burrata	24
Snowcrab Linguini an pikanter Proseccorahmsauce	35
Spaghetti Vongole	35
Hausgemachte vegane Orecchiette mit Kapern, Zucchini und Zitrone	26
Aubergine mit Tomaten und Mozzarella aus dem Ofen	28

Dessert

Tiramisù mit Amaretto	12
Schoggichüechli mit Rahm	10
Panna cotta mit frischen Beeren	10

Bankett «Strozzi's exklusiv»

In diesem Angebot finden Sie Speisen, die nicht auf unserer normalen Karte stehen.
Perfekt für einen exklusiven Anlass am See

Suppen und Vorspeisen

Tuna tataki mit Papayasalat	25
Pulpo mit Wassermelone, Feta, Limette, Minze und Frühlingszwiebeln	25
Erdbeergazpacho mit Scampi	14
Gurkenkaltschale mit Sauerrahm-Espuma, Dill und Kaviar	12
Kalbstar mit frittierten Kapern, Zitrone und Gin	25
Rindsfiletcarpaccio mit gereiftem Parmesan, Rucola und Pesto	25
Quinoasalat mit Granatapfel, Minze, Cranberry, Kräutersalat und verschiedenen Nüssen	18

Hauptgänge

Rindsfilet-Medaillon am Stück «Surf N Turf» mit halbem Hummerschwanz, saisonalem Gemüse und pikanter Kräutersauce	65
Roastbeef mit Grillgemüse, Kartoffelmousseline und Rotwein-Jus	50
Kalbshohrücken mit Zitronen-Trüffelbutter, cremiger Polenta, Baby-Lauch, Karotten und Erbsenkresse	60
Lamm-Carré mit Chimmichurry, grünen Bohnen im Speckmantel und Rosmarinkartoffeln	55
Seeteufel alla puttanesca mit Spinat und Zitrone	55
Teriyakilachs mit wildem Brokkoli, Sesam, Venerereis, Koriander und Chili	50
Hummer-Jakobsmuscheln-Spiess mit Avocado-Mangosalat und Korianderkresse	60

Dessert

Schokoladenmousse mit Tonkabohnen und Himbeeren	12
Strozzi's Cheesecake mit Blaubeeren	12
Zitronentarte mit Meringue und Beeren	12

Tavolata exklusiv

Fr. 85.–

Vorspeisen

Strozzi's Salat mit frischen Beeren, Fetakäse und verschiedenen Nüssen

Avocado-Mango Salat mit Limette, Koriander, Trevisano, mit/ohne gebratenem Thunfisch

Ceviche vom Wolfsbarsch, rote Zwiebeln, Tomaten, Yuzugel, Gemüsebananen

Rindstatar, Toast, Butter

Vitello tonnato

Vongole im Weissweinsud

Hauptgänge

Hausgemachte Rigatoni an scharfer Tomatensauce mit Stracciatella di burrata

Riesencrevetten mit Knoblauch und Peperoncini-Öl

Linguine mit Tomaten, Flusskrebs und Snowcrab an pikanter Proseccorahmsauce

Grillierte Seezunge mit Cherrytomaten, Oliven, Limette, Schnittlauch

Tagliata di manzo mit Rucola und gereiftem Parmesan

Lammkoteletten mit scharfer Kräuter-Knoblauchsauce und Pimientos de Padron

Pouletschenkel Filet mit Honig-Zitronenmarinade, Stücken von Maiskolben und wildem Broccoli

Pizza

Beilagen

Spinat, Pommes frites, Bratkartoffeln, Grillgemüse, Wilder Broccoli, Salat

Dessert

Panna cotta im Shotglas

Tiramisù

Schoggi Chueche

Fruchtsalat mit frozen Margherita

Tavolata mittel

Fr. 70.–

Vorspeisen

Gemischter Kräuter-Blattsalat
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Vitello tonnato
Avocado-Mango-Tuna Tataki
Gazpacho Shot

Hauptgänge

Hausgemachte Rigatoni an scharfer Tomatensauce mit Stracciatella di burrata
Grillierter Lachs mit Zucchinivelouté und Zucchinispaghetti
Tagliata di manzo mit Rucola und gereiftem Parmesan
Zanderknusperli im Bierteig mit Tartarsauce
Pizza

Beilagen

Pommes frites, Grillgemüse, Rosmarin-Kartoffeln, Salat, Spinat

Dessert

Panna cotta im Shotglas
Tiramisù
Schoggi Chueche
Frische Früchte

Tavolata leicht

Fr. 59.–

Vorspeisen

Gemischter Kräuter-Blattsalat
Tomaten, Mozzarella, Basilikum
Rauchlachs mit Avocado
Gurkenkaltschale Shot

Hauptgänge

Zanderknusperli
Rigatoni an scharfer Tomatensauce
Tagliata di manzo mit Rucola und gereiftem Parmesan

Dessert

Panna cotta im Shotglas
Tiramisù mit frischen Früchten
Schoggi Chueche
Frische Früchte

Apéro riche Strozzi's

Gazpacho im Shotglas	2
Gurkenkaltschale im Shotglas	2
Melonenkaltschale mit Prosecco im Shotglas	3
Oliven & Parmesan im Weck Glas	3
Focaccia mit Rosmarin und Olivenöl, Teller zum Teilen	4
Quinoa Salat mit Minze und Granatapfel im Weck Glas	4
Melonen mit San Daniele Schinken	4
Tomaten-Mozzarella-Spiesschen	3
Hummus Pita	3
Rindstatar-Crostini mit Kapernäpfeln	3
Bruschetta	3
Guacamole mit Nachos	3
Lachstatar auf Crostini	3
Pulposalat in kleiner Schale	5
Crevetten-Cocktail im Glas	5
Grillgemüse-Spiessli	3
Datteln im Speckmantel frittiert auf Spiess	3
Crevetten-Spiessli vom Grill mit Knobli und Chili	5
Fisch&Chips Knusperli	5
Trüffelrisotto in kleiner Schale	5
Pouletspiessli vom Grill	5
Mini-Würstli vom Grill mit Kräutersenf im Weck Glas	5
Jakobsmuscheln-Spiess	6
Panna cotta im Weck Glas	2
Schoggimousse im Weck Glas	2
Tiramisù	2
Mini Lemon Curd	2