



doktorhaus

RESTAURANT

wochen-angebot

inkl. menüsalat oder tagessuppe

wochen-hit 1

rindsschmorbraten | kräftige fleischaauce | bramata polenta | bunte karotten | chf 36

wochen-hit 2

kalbsschnitzel | zitronenrahmsauce | tagliolini | chf 44

wochen-hit 3

scampi | kirschtomaten | olivenöl | frische kräuter | basmatireis | chf 42

wochen-vegi

triangolo provolone | getrocknete tomaten | oliven | rucola | pinienkerne | chf 28

vorspeisen

blattsalate 12

haus- | frenchdressing

gemischter salat 14

haus- | frenchdressing

parmaschinken & burrata 22/34

parmaschinken "dalla berkel" | burrata
kresse | gereifter balsamico | olivenöl

vom grill

schweins kotelette "dry aged" (300g) 39

pikanter kräuterbutter

rinds entrecôte "dry aged" (250g) 52

pikante kräuterbutter

planted filets (vegan) 32

chimichurri

serviert mit grünem spargel und 1 beilage nach wahl
risotto | züri frites | rösti | pasta | gnocchi | salzkartoffeln
reis | mischgemüse | kartoffel-wedges | mit salatteller

caesar-salat

lattichsalat, croutons, sbrinzspäne,
caesar-dressing (ohne sardellen) 18

mit avocado 24

mit alpstein-pouletbrust 27

mit alpstein-pouletbrust & avocado 28

weinempfehlung

Primitivo Puglia IGP 2022

Vinicola Mediterranea



7/dl

tatar

rinds-tatar 22/34

toast & butter | schärfe nach wunsch

tuna & avocado 24/36

toast & butter | schärfe nach wunsch

veganes tatar & aubergine 17/29

toast & butter | schärfe nach wunsch

aus der pfanne

wiener schnitzel 45

kalbspaillard | pankopanade | preiselbeeren
zitronen | züri-frites

züri geschnetzeltes 51

kalb | champignonrahmsauce | rösti

spaghetti & knoblauch 16/23

olivenöl | knoblauch | chili

+ black tiger bio crevetten + 17

+ black angus rindsfiletwürfel + 19

+ parmaschinken «dalla berkel» + 11