



# doktorhaus

B I S T R O

das Bistro-Credo 

wir verwenden in unserem Bistro möglichst Lebensmittel aus der Schweiz, so regional und nah wie möglich

## VORSPEISE

<b>Blattsalate</b>	7
Haus- oder Frenchdressing	
<b>Gemischter Salat</b>	9
Haus- oder Frenchdressing	
<b>Tomaten &amp; Burrata</b>	14
Kresse & Balsamico	
<b>Weisse Spargelcremesuppe</b>	12
Spargelstücke & Rahmschäumchen	

## BISTRO-SALAT

<b>Bistro-Salat</b>	18
Lattichsalat, Croutons, Sbrinzspäne Caesar-Dressing	
mit Alpstein-Pouletbrust	26

## TATAR

<b>Rinds-Tatar</b>	22/34
Toast & Butter	
<b>Auberginen &amp; Tomaten (vegan) Toast</b>	17/29

## BISTRO-WEINE

<b>Pinot Gris 2022 – Weidmann</b>	6/dl
Regensberg/ZH AOC	
<b>Rosé Pinot 2022 – Weidmann</b>	6/dl
Pinot Noir Rosé aus Regensberg/ZH	
<b>Merlot Sassaia 2020</b>	7/dl
Vinattieri – Ligornetto/TI	

## BURGER

<b>Bistro Burger</b>	26
Swiss-Black-Angus-Burger Röstzwiebeln, Raclettekäse, Alpen-Kräutersauce, Salat	
<b>Pulled Pork Burger</b>	23
Gezupftes 24h BBQ-Pork, Tomaten, Gurken, Salat, BBQ-Relish	
alle Burger im luftigen Brioche- Bun & mit Züri Frites	

## SWISS BAGELS

<b>«Roastbeef»</b>	23
Roastbeef, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	
<b>«Rauchlachs»</b>	20
Rauchlachs, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	
<b>«Avocado»</b>	17
Avocado, frische Kräuter, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	
Zu allen SWISS BAGELS gibts Kartoffel Wedges aus der Region	

## BISTRO-SCHWINGER-HÖRNLI

<b>Ghackets mit Hörnli</b>	24
Rindshack an kräftiger Sauce Schwinger-Hörnli, Sbrinz, Röstzwiebeln Apfelmus	
<b>Chääs-Hörnli</b>	21
Schwinger-Hörnli, Käserahmsauce, Sbrinz, Röstzwiebeln, Apfelmus	

## UND SO...

<b>Schweins-Paillard</b>	28
Grüner Spargel, Hollandaise & Kartoffel-Wedges	
<b>Zanderknusperli im Bierteig</b>	28
Sauce Tartare, Zitrone Salzkartoffeln oder auf Salatteller	
<b>Zunft Bratwurst</b>	24
Rösti, Zwiebelsauce	
<b>Schweins Kotelett «dry aged» 300g</b>	36
Züri Frites, grüner Spargel, Kräuterbutter	
<b>Gnocchi &amp; Spargel (V)</b>	21
Kartoffelgnocchi, Spargel, frische Kräuter, leichte Cremesauce	
<b>Ravioli &amp; Tomaten (V)</b>	23
Kirschtomaten, Basilikum	
<b>Portion Züri Frites</b>	9/13

## DESSERT & GLACE

<b>Glace-Kübeli „kalte Lust“</b>	6
Cookies, Stracciatella, Macadamia & weisse Schokolade, Joghurt-Heidelbeer, Schokolade, Bananensplitt Himbeer, Madiswiler Erdbeere	
<b>Bistro-Eiskaffee</b>	5/10/13
Sämig gerührt, Schlagrahm	
<b>Bistro-Sorbet</b>	12
Birne mit Williams vom Erismann	
<b>Frische Erdbeeren</b>	13
mit Vanilleglace und Schlagrahm	

## ALLERGIEN & INTOLLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere  
Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.  
Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.