

Vorspeisen & suppen

blattsalate hausdressing (V) frenchdressing	12
gemischte salate hausdressing (V) frenchdressing	14
parmaschinken & burrata parmaschinken "dalla berkel" burrata kresse gereifter balsamico olivenöl	22/34
kräuter & quark (vegan auf wunsch) frühlingscremesuppe frische kräuter quark blumen	13
spargel & parmaschinken weisse spargelcremesuppe spargelstücke blätterteig parmaschinken «dalla berkel»	15

tatar

rinds-tatar toast & butter schärfe nach wunsch	22/34
tuna & avocado toast & butter schärfe nach wunsch	24/36
auberginen & tomaten (vegan) toast & butter schärfe nach wunsch	17/29

pasta

fagottini & tomaten (vegan) teigtaschen tomatencoulis basilikum gereifter balsamico	31
gnocchi & spargel (vegan) kartoffel-gnocchi grüner spargel frische kräuter leichte cremesauce	28
spaghetti & knoblauch olivenöl knoblauch chili	16/23
+ black tiger bio crevetten	+ 17
+ black angus rindsfiletwürfel	+ 19
+ parmaschinken «dalla berkel»	+ 11

spargel saison

weisser spargel aus dem sud
mit sauce hollandaise

portion 34
½ portion 25

+ parmaschinken «dalla berkel» + 11
+ gekochter schinken + 8

vom grill

schweins kotelette "dry aged" (300g) café de paris 3 wochen dry aged swiss prime porc	39
rinds entrecote "dry aged" (250g) café de paris 4 wochen dry aged swiss black angus	52
rinds rib eye black angus "dry aged" (150g/300g) café de paris 4 wochen dry aged swiss black angus	41/69
rindsfilet black angus (200g/300g) portweinjus	56/76
«planted» filets vegan chimichurri	32

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

aus der pfanne

wiener schnitzel kalbs paillard pankopanade preiselbeeren zitrone	45
züri geschnetzelt kalbs geschnetzelt champignonrahmsauce	51
kalbsleber geschmolzene kräuterbutter rote zwiebeln bärlauchpesto	41
valperca eglifilets aus dem wallis mandelbutter zitrusfrüchte frische kräuter	46
black tiger riesencrevetten bunte kirschtomaten koriander safransauce	44
zanderknusperli im bierteig sauce tartare zitrone	33

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

tavolata doktorhaus (ab 2 personen)

zusammen bestellen – zusammen geniessen

gerne servieren wir ihnen unsere gerichte auch als tavolata
in schüsseln, auf platten und auf teller - zum teilen und verweilen

den genuss auf der mitte des tisches – geselliges schlemmen
in lockerem dasein

deklaration

kalbfleisch – ch | rindfleisch – ch | schwein - ch
egli – ch | crevetten– vn | zander – ch |

allergien & intoleranzen

über zutaten in unseren gerichten informieren sie unsere mitarbeitenden gerne auf anfrage

alle preise in chf, inkl. gesetzlicher mwst.

dessert

das kleine süsse mini dessert im weckglas, gemäss tagesangebot	8
eiskaffee sämig gerührt schlagrahm	10/13
himbeer & schokolade knusper bödeli himbeersorbet schokoladentopping doppelrahm himbeeren mandeln	15
erdbeeren & vanille knusper bödeli marinierte erdbeeren maraschino vanilleglace schlagrahm	15



.....unser neuer Glace-Partner

glace & sorbet

zwetschge & vielle prune zwetschgensorbet vielle prune vom erismann aus der region	16
birne & williams birnensorbet williams vom erismann aus der region	16
apfel & gravensteiner apfelsorbet gravensteiner vom erismann aus der Region	16
zitrone & vodka zitrone sorbet vodka	16
rahmglace & sorbet (kugel) fior di latte schokolade vanille kaffee joghurt heidelbeer sauerrahm birne apfel madiswiler erdbeere zwetschge zitrone himbeer	5
rahm schlagrahm creme gruyere	2/3