




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

Blattsalate	7
Haus- oder Frenchdressing	
Gemischter Salat	9
Haus- oder Frenchdressing	
Tomaten & Burrata	14
Kresse & Balsamico	
Weisse Spargelcremesuppe	12
Spargelstücke & Rahmschäumchen	

BISTRO-SALAT

Bistro-Salat	18
Lattichsalat, Croutons, Sbrinzspäne Caesar-Dressing	
mit Alpstein-Pouletbrust	26

TATAR

Rinds-Tatar	22/34
Toast & Butter	
Auberginen & Tomaten (vegan) Toast	17/29

BISTRO-WEINE

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

BURGER

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

SWISS BAGELS

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

BISTRO-SCHWINGER-HÖRNLI

Ghackets mit Hörnli	24
Rindshack an kräftiger Sauce Schwinger-Hörnli, Sbrinz, Röstzwiebeln Apfelmus	
Chäas-Hörnli	21
Schwinger-Hörnli, Käserahmsauce, Sbrinz, Röstzwiebeln, Apfelmus	

UND SO...

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

DESSERT & GLACE

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