




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

Wochen Angebot Bistro-Hit's

inkl. Menüsalat oder Tagessuppe

Bistro Hit 1 CHF 23

Schweins-Schnitzel | Zitronenrahmsauce | Nüdeli | Broccoli

Bistro Hit 2 CHF 21

Saftige Pouletbrust | Kräuterbutter | würzige Kartoffelecken | Gemüse

Bistro Hit 3 CHF 24

Egliknusperli | Sauce Tartare | Zitrone | Salzkartoffeln

Bistro Hit Vegi CHF 18

Schwarze Kartoffel-Gnocchi | Kräuterpesto | Kirschtomaten

weinempfehlung

doktorhaus edition tempranillo-syrah 2021

gran sello vino de la tierra castilla-la mancha

9.50/10cl

66.50/75cl

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-SALAT

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

BURGER UND SO...

- Bistro Burger** **26**
Black-Angus-Burger, Röstzwiebeln,
Raclettekäse, Alpen-Kräutersauce,
Salat mit Züri Frites
- Zunft Bratwurst** **24**
Rösti & Zwiebelsauce
- Ghackets mit Hörnli** **24**
Rindshack an kräftiger Sauce
Schwinger-Hörnli, Sbrinz,
Röstzwiebeln & Apfelmus
- Hausgemachte Gnocchi** **28**
Gorgonzolasauce, karamellierte
Baumnüsse, Süsswein-Essenz
- Hausgemachte Ravioli** **26**
Ricotta-Täschli | Salbeibutter
Sbrinz | gereifter Balsamico
- Portion Züri Frites** **9/13**

TATAR

- Rinds-Tatar** **23/35**
Toast & Butter
- Auberginen & Tomaten** **17/29**
(vegan) Toast

DESSERT & GLACE

- Glace-Kübeli „kalte Lust“** **6**
Cookies, Stracciatella,
Macadamia & weisse Schokolade,
Joghurt-Heidelbeer,
Schokolade, Himbeer,
Madiswiler Erdbeere
- Bistro-Eiskaffee** **5/10/13**
Sämig gerührt, Schlagrahm
- Apfel-Chüechli** **11**
Gebackene Apfelringe, Zimtucker
Vanilleglace, Schlagrahm