




# doktorhaus

BISTRO

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

Hackbraten | Rahmsauce | Kartoffelstock | Vichy-Karotten

### Bistro Hit 2 CHF 21

Gefüllte Cervelat mit Speck & Käse | Züri Frites | grüne Bohnen

### Bistro Hit 3 CHF 24

Egliknusperli | Sauce Tartare | Zitrone | Salzkartoffeln

### Bistro Hit Vegi CHF 18

Pecorino-Ravioli | Salbeibutter | frische Feigen



### 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, Zimtzucker  
Vanilleglace, Schlagrahm