



doktorhaus

RESTAURANT

wochen-angebot

inkl. menüsalat oder tagessuppe

wochen-hit 1

rindshuft-steak | rosmarinjus | bratkartoffeln | grüne bohnen | chf 41

wochen-hit 2

kalbs-cordon bleu | zitrone | pommes frites | gemüse | chf 43

wochen-hit 3

tuna-steak | avocado-butter | marinierter asia-glasnudelsalat | chf 38

wochen-vegi

eierschwämmli-ravioli | frische pilze | olivenöl | kräuter | chf 32

vorspeisen

blattsalate 12

haus- | frenchdressing

gemischter salat 14

haus- | frenchdressing

parmaschinken & burrata 22/34

parmaschinken "dalla berkel" | burrata
kresse | gereifter balsamico | olivenöl

vom grill

schweins kotelette "dry aged" (300g) 39

pikanter kräuterbutter

rinds entrecôte "dry aged" (250g) 52

pikante kräuterbutter

planted filets (vegan) 32

chimichurri

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

caesar-salat

lattichsalat, croutons, sbrinzspäne,
caesar-dressing (ohne sardellen) 18

mit avocado 24

mit alpstein-pouletbrust 27

mit alpstein-pouletbrust & avocado 28

weinempfehlung

Single Vineyard Oak Aged 2022

Pago de Cirsus, Navarra DO, (Tempranillo, Merlot, Syrah)

CHF 8 / dl



tatar

rinds-tatar 22/34

toast & butter | schärfe nach wunsch

tuna & avocado 24/36

toast & butter | schärfe nach wunsch

veganes tatar & aubergine 17/29

toast & butter | schärfe nach wunsch

aus der pfanne

wiener schnitzel 45

kalbspaillard | pankopanade | preiselbeeren
zitronen | züri-frites

züri geschnetzeltes 51

kalb | champignonrahmsauce | rösti

spaghetti & knoblauch 16/23

olivenöl | knoblauch | chili

+ black tiger bio crevetten + 17

+ black angus rindsfiletwürfel + 19

+ parmaschinken «dalla berkel» + 11