



doktorhaus

RESTAURANT

wochen-angebot

inkl. menüsalat oder tagessuppe

wochen-hit 1

hausgemachter kalbs-hackbraten | morchelrahmsauce
herzoginnen kartoffeln | erbsen-karottengemüse | chf 32

wochen-hit 2

mariniertes rinds-ribeye vom grill | bratkartoffeln | marktgemüse | chf 39

wochen-hit 3

felchenfilets | peperoncini-butter | lauchstroh | petersilienkartoffeln | chf 36

wochen-vegi

überbackene Kartoffelgnocchi | tomatensauce | mozzarella | kräuter chf 28

vorspeisen

| | |
|--|----|
| blattsalate haus- frenchdressing | 12 |
| gemischter salat haus- frenchdressing | 14 |
| nüsslisalat speck ei croutons haus- frenchdressing | 16 |

winter specials vom grill

| | |
|--|----|
| schweins kotelette "dry aged" (300g) pikanter kräuterbutter | 39 |
| rinds entrecôte "dry aged" (250g) pikante kräuterbutter | 52 |
| geräuchertes tofu (200g) frische sprossen | 27 |
| serviert mit buntem gemüsebouquet und beilage nach wahl risotto züri frites rösti pasta schwarze gnocchi salzkartoffeln reis mischgemüse | |

caesar-salat

| | |
|--|----|
| lattichsalat, croutons, sbrinzspäne, caesar-dressing (ohne sardellen) | 18 |
| mit avocado | 24 |
| mit alpstein-pouletbrust | 27 |
| mit alpstein pouletbrust & avocado | 28 |

weinempfehlung



extinta | javier rodriguez 2016 9/63
pie franco | tinta de toro
100% tempranillo

tatar

| | |
|---|-------|
| rinds-tatar toast & butter schärfe nach wunsch | 22/34 |
| tuna & avocado toast & butter schärfe nach wunsch | 24/36 |
| veganes tatar & aubergine toast & butter schärfe nach wunsch | 17/29 |

aus der pfanne

| | |
|---|----------------|
| wiener schnitzel kalbspaillard pankopanade preiselbeeren zitronen züri-frites | 45 |
| züri geschnetzeltes kalb champignonrahmsauce rösti | 51 |
| spaghetti & knoblauch olivenöl knoblauch chili basilikum + crevetten | 16/23 31/38 |
| + rindsfiletwürfel | 35/42 |