



doktorhaus

RESTAURANT

wochen-angebot

inkl. menüsalat oder tagessuppe

wochen-hit 1

rinds-brasato | kräftiger schmorsauce | polenta | grüne bohnen | chf 39

wochen-hit 2

lammracks | kräuter | rosmarinjus | kartoffel-gemüse cassoulet | chf 43

wochen-hit 3

mariniertes lachs-steak | venere reis | konfierte kirschtomaten | chf 41

wochen-vegi

spätzlipfanne | buntes gemüse | leichte rahm-schaumsauce | chf 28

weinempfehlung

doktorhaus edition tempranillo-syrah 2021

gran sello vino de la tierra castilla-la mancha

9.50/10cl

66.50/75cl

vorspeisen & salate

blattsalate 12

haus- | frenchdressing

gemischter salat 14

haus- | frenchdressing

nüsslisalat & speck 17

bauernspeck | ei | croutons

haus- | frenchdressing

herbstlich

paccheri-pasta & wildschwein 22/34

feine röhren-pasta | gezupftes 24h gegartes wildschwein-ragout | parmesan

reh-geschnetzeltes & viele prune 46

vom bäggli | rahmsauce mit dörrzwetschgen & viele prune

rehpfeffer & bauernspeck 43

kräftige schmorsauce | bauern-speck | silberzwiebeln | croutons

zum reh gibt's

hausgemachte quark-spätzli | rosenkohl
rotkraut | maroni | preiselbeerapfel

vom grill & aus der pfanne

zürcher zunftbratwurst (200g) 27

zwiebelsauce

black angus rinds entrecôte "dry aged" 57

250g | kräuterbutter

planted-steak (vegan) 32

gebratene pilze | gemüse

wiener schnitzel 45

kalbspaillard | pankopanade | preiselbeeren

züri geschnetzeltes 51

kalbfleisch | champignonrahmsauce

1 beilage nach wahl

risotto | züri frites | rösti | pasta | kürbisgnocchi
quark-spätzli | salzkartoffeln | mischgemüse

tatar & caesar

rinds-tatar 23/35

toast & butter | schärfe nach wunsch

tuna & avocado 25/37

toast & butter | schärfe nach wunsch

veganes tatar & aubergine 18/30

toast | schärfe nach wunsch

caesar-salat

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

mit avocado 24

mit alpstein-pouletbrust 27

mit alpstein-pouletbrust & avocado 28