



# 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

### VORSPEISE

<b>Blattsalate</b>	<b>7</b>
Haus- oder Frenchdressing	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>9</b>
Haus- oder Frenchdressing	
<b>Bistro-Schüssel</b>	<b>11/21</b>
Gemischte Salate, getrocknete Beeren, Ei, Randen-Cracker, Feta, Kernen Haus- oder Frenchdressing	

### BISTRO-SALAT

<b>Bistro-Salat</b>	<b>18</b>
Lattichsalat, Croutons, Sbrinzspäne Caesar-Dressing	
mit Alpstein-Pouletbrust	<b>26</b>

### THE CLUB **25**

**Clubsandwich**  
mit Pulled-Chicken, Kräutersauce,  
Rohschinken, Salat, Gurke, Züri-frites

### TATAR

<b>Rinds-Tatar</b>	<b>22/34</b>
Toast & Butter	
<b>Auberginen &amp; Tomaten (vegan) Toast</b>	<b>17/29</b>

### BURGER

<b>Bistro Burger</b>	<b>28</b>
Black-Angus-Burger Röstzwiebeln, Raclettekäse, Alpen-Kräutersauce, Salat	
<b>Alpstein Burger</b>	<b>25</b>
Alpstein-Pouletbrust, Tomaten, Salat, Gurken, Honig-Relish	
<b>Pulled Pork Burger</b>	<b>26</b>
Gezupftes BBQ-Pork, Tomaten, Gurken, Salat, BBQ-Relish	

alle Burger im luftigen Brioche-  
Bun und mit Züri Frites

### UND SO...

<b>Bistro-Tätschli</b>	<b>34</b>
Hacktätschli vom Kalb & Rind Rahmsauce, Züri Frites, Gemüse	
<b>Zander Knusperli</b>	<b>32</b>
Bierteig, Salzkartoffeln, Tartaresauce, Gemüse	
<b>Zunft Bratwurst</b>	<b>26</b>
Rösti, Mischgemüse, Zwiebelsauce	
<b>Gnocchi &amp; Erbsen</b>	<b>28</b>
hausgemacht, Erbsenschäum, getrocknete Tomaten	
<b>Portion Züri Frites</b>	<b>9/13</b>

### BISTRO-SCHWINGER-HÖRNLI

<b>Ghackets mit Hörnli</b>	<b>28</b>
Rindshack an kräftiger Sauce Schwinger-Hörnli, Sbrinz, Röstzwiebeln Apfelmus	
<b>Chääs-Hörnli</b>	<b>25</b>
Schwinger-Hörnli, Käserahmsauce, Sbrinz, Röstzwiebeln, Apfelmus	
<b>Lachs-Hörnli</b>	<b>31</b>
Schwinger-Hörnli, Alpine-Lachs, Zitronensauce, Sbrinz, Röstzwiebeln, Apfelmus	
<b>Gemüse-Hörnli</b>	<b>25</b>
Schwinger-Hörnli, Gemüse-Rahmsauce, Sbrinz, Röstzwiebeln, Apfelmus	

### DESSERT & GLACE

<b>Glace-Kübeli „kalte Lust“</b>	<b>6</b>
Cookies, Stracciatella, Macadamia & weisse Schokolade, Joghurt-Heidelbeer, Sauerkirsch mit Schokolade, Himbeer, Madiswiler Erdbeer, Haskap-Beeren mit Mandeln	
<b>Bistro-Eiskaffee</b>	<b>5/10/13</b>
Sämig gerührt, Schlagrahm	
<b>Bistro-Sorbet</b>	<b>12</b>
Birne mit Williams vom Erismann	
<b>Bistro-Mousse</b>	<b>12</b>
Dunkle Schokolade mit Doppelrahm	

### ALLERGIEN & INTOLLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.

Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.