







# 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>	9
Haus -  oder Frenchdressing	
<b>Gemischter Salat</b>	11
Haus-  oder Frenchdressing	
<b>Nüsslisalat</b>	13
mit Ei, Haus-  oder Frenchdressing	
<b>Randensalat </b>	11
Kürbiskern-Öl, Meerrettich, Kresse	
<b>Kürbis &amp; Orange (auch  möglich)</b>	10
Cremesuppe, Kürbiskernöl, Kernen	

## BISTRO-SALAT

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

## Wild

<b>Rehpfeffer</b>	39
Spätzli, Rotkraut, Maroni	
<b>Haxen vom Hirsch-Kalb</b>	38
Spätzli, Rotkraut, Maroni	
<b>Paccheri-Pasta mit Wildschwein</b>	29
Röhrchen-Pasta mit 24h gegartem Wildschwein-Ragout	
<b>Wild ohne Fleisch</b>	27
Spätzli, Rosenkohl, Rotkraut, Maroni, Preiselbeerapfel, Waldpilze	

## ALLERGIEN & INTOLLERANZEN

Über Zutaten in unseren Gerichten informieren Sie unsere Mitarbeitenden gerne auf Anfrage.  
Alle Preise in CHF, inkl. gesetzlicher MwSt.

## BURGER


<b>Bistro Burger</b>	26
Swiss-Black-Angus-Burger Röstzwiebeln, Raclettekäse, Alpen-Kräutersauce, Salat	
<b>Pulled Pork Burger</b>	23
Gezupftes 24h BBQ-Pork, Tomaten, Gurken, Salat, BBQ-Relish	
alle Burger im luftigen Brioche- Bun & Züri Frites	

## SWISS BAGELS

<b>«Roastbeef»</b>	23
Roastbeef, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	
<b>«Rauchlachs»</b>	20
Rauchlachs, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	
<b>«Avocado»</b>	17
Avocado, frische Kräuter, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	

Zu allen SWISS BAGELS gibts  
Züri-Frites aus der Region

## TATAR

<b>Rinds-Tatar</b>	23/35
Toast & Butter	
<b>Auberginen &amp; Tomaten </b>	18/30
Toast	

## UND SO...

<b>Zunft Bratwurst</b>	24
Rösti, Zwiebelsauce	
<b>Gnocchi &amp; Kürbis </b>	22
Kartoffel-Kürbis-Gnocchi, Maroni, Rosenkohl	
<b>Ravioli &amp; Waldpilze</b>	23
Pilzravioli, Waldpilze, Zwiebeln, Kräuter	
<b>Portion Züri Frites </b>	9/13

## Unsere-Haus-Weine

**doktorhaus edition chardonnay**  
pago de circus navarra do 2023  
8.00/10cl - 56.00/75cl

**doktorhaus edition tempranillo-syrah**  
gran sello vino, castilla-la mancha 2021  
9.50/10cl - 66.50/75cl

## DESSERT & GLACE

<b>Glace-Kübeli „kalte Lust“</b>	6
Cookies, Stracciatella, Macadamia & weisse Schokolade, Joghurt-Heidelbeer, Schokolade, Himbeer  , Madiswiler Erdbeere 	
<b>Bistro-Eiskaffee</b>	5/10/13
Sämig gerührt, Schlagrahm	
<b>Bistro-Sorbet </b>	12
Birne mit Williams vom Erismann	
<b>Vermicelle</b>	11
Meringe, Schlagrahm	