

vorspeisen & suppen

blattsalate	12
hausdressing ✓ frenchdressing kürbiskerndressing	
gemischte salate	14
hausdressing ✓ frenchdressing kürbiskerndressing	
randensalat & meerrettich	14
kürbiskern-öl kresse ✓	
nüsslisalat & speck	17
nüsslisalat bauernspeck ei croutons hausdressing (V) frenchdressing kürbiskerndressing	
blattsalate & waldpilze	17
blattsalate gebratene waldpilze hausdressing ✓ frenchdressing kürbiskerndressing	
wildschwein-schinken & feige	21/33
wildschwein-rohschinken «dalla berkel» frische feige olivenöl	
kürbis & orange (✓auf wunsch)	14
kürbiscremesuppe geröstete kerne kürbisöl	
rote linsen & fenchel-wiedikerli	15
rote linsensuppe pochierte birnenwürfeli fenchel-rostbratwürstchen	
rosenkohl & dinkel (✓auf wunsch)	13
cremesuppe vom rosenkohl dinkel-croutons kräuter	

tatar

rinds-tatar	23/35
toast & butter schärfe nach wunsch	
tuna & avocado	25/37
toast & butter schärfe nach wunsch	
auberginen & tomaten ✓	18/30
toast schärfe nach wunsch	

deklaration

kalbfleisch – ch | rindfleisch – ch/arg | wild – ch/a
zander – ch | crevetten– vn | wolfsbarsch – gr

allergien & intoleranzen

über zutaten in unseren gerichten informieren sie unsere mitarbeitenden gerne auf anfrage

alle preise in chf, inkl. gesetzlicher mwst.

vino del la casa

doktorhaus edition chardonnay

pago de cirsus navarra do 2023

8.00/10cl

56.00/75cl

Fruchtiger Auftakt nach reifen Zitrusfrüchten, gelbem Apfel und Melone, duftet frisch und fruchtig. Saftiger und trinkfreudiger Gaumen mit fruchtigen Aromen nach reifer Zitrone, Melone und gelber Pfirsich. Die Säure wirkt frisch, ist schön integriert und haucht diesem Weisswein einen trinkfreudigen Charakter ein. Ein sehr bekömmlicher Chardonnay für viele Gelegenheiten.

doktorhaus edition tempranillo-syrah

gran sello vino de la tierra castilla-la mancha 2021

9.50/10cl

66.50/75cl

Sattes Rubinviolett, fruchtbetonter Auftakt mit Aromen von Kirschen, Blaubeeren und Brombeeren. Leichte Anflüge von Cassis und Vanille. Am Gaumen weiche Tannine, schöner Trinkfluss und konzentrierte dunkle Frucht. Dieser rassige Spanier endet mittelkräftig mit deutlich fruchtiger Note. Ein toller Wein für jede Gelegenheit.

pasta

paccheri-pasta & wildschwein 22/34

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

gnocchi & kürbis  29

kartoffel-kürbis-gnocchi | schaumsauce | maroni | rosenkohl

ravioli triangolo & waldpilze  21/33

portobello ravioli |sautierte waldpilze | rote zwiebeln | frische kräuter

spaghetti & knoblauch  17/24

olivenöl | knoblauch | chili

+ black tiger crevetten 34/41

+ rindsfiletwürfel 38/43

+ wildschwein-rohschinken "dalla berkel" 30/37

dry aged beef - aus unserem reifeschrank

4 wochen dry aged swiss black angus


swiss black angus rinds rib eye 150g/300g

45/73

swiss black angus rinds-entrecôte 250g

57

aus der pfanne & vom grill

wiener schnitzel	45
kalbs paillard pankopanade preiselbeeren zitrone	
züri geschnetzeltes	51
kalbs geschnetzeltes champignonrahmsauce	
kalbsleber	43
geschmolzene kräuterbutter rote zwiebeln petersilie	
rindsfiletwürfel & grüner pfeffer	49
rahmsauce madagaskar-pfeffer	
rindsfilet black angus (200g/300g)	59/79
portweinjus	
zanderfilet & kürbis	41
kürbis tapenade zitrone frische kräuter	
wolfsbarsch & roter chicorée	44
sautiertes filet roter chicorée safran-sauce	
veganes planted-steak 	32
gebratene pilze gemüse	

alle gerichte serviert mit beilage nach wahl
risotto | züri frites | rösti | pasta | kürbisgnocchi | salzkartoffeln | quark-spätzli | mischgemüse

aus dem wald

rehschnitzel & dörrzwetschgen	49
vom edel-bäggli rahmsauce mit dörrzwetschgen vielle prune	
rehpfeffer & bauernspeck	43
kräftige schmorsauce bauern-speck silberzwiebeln croutons	
hirsch-entrecôte (250g) & waldpilze	47
gebratene waldpilze preiselbeer-jus gereifter hibiskus-balsamico	
haxen vom hirsch-kalb & quitte	42
schmorsauce quittengelée petersilie	
wild & ohne fleisch	31
hausgemachte quark-spätzli rosenkohl rotkraut maroni preiselbeerapfel waldpilze	

alle wild-gerichte serviert mit
hausgemachten quark-spätzli | rosenkohl | rotkraut | maroni | preiselbeerapfel

dessert

das kleine süsse mini dessert im weckglas, gemäss tagesangebot	8
eiskaffee sämig gerührt schlagrahm	10/13
vermicelle maronenpüree meringue schlagrahm	11/15
nesselrode maronenpüree meringue vanilleglace schlagrahm	12/16
crème brûlée gestockte vanillecreme flambierte caramelkruste	13

glace & sorbet

zwetschge & vieille prune zwetschgensorbet vieille prune vom erismann aus der region	16
birne & williams birnensorbet williams vom erismann aus der region	16
apfel & gravensteiner apfelsorbet gravensteiner vom erismann aus der Region	16
zitrone & vodka zitronensorbet vodka	16
rahmglace & sorbet (kugel) fior di latte schokolade vanille kaffee haselnussglace sauerrahm birne apfel madiswiler erdbeere zwetschge zitrone	5
rahm schlagrahm creme gruyere	2/3