

### **vorspeisen**

<b>blattsalate</b> hausdressing (V)   frenchdressing	12
<b>gemischte salate</b> hausdressing (V)   frenchdressing	14
<b>nüsslisalat</b> speck   ei   croutons hausdressing (V)   frenchdressing	16
<b>steinpilz &amp; kartoffel (vegan auf wunsch)</b> steinpilzsuppe mit Kartoffeln   rohschinken   kräuter	15
<b>rande &amp; apfel (vegan auf wunsch)</b> randenschaumsuppe   apfel   meerrettich	13

### **tatar**

<b>rinds-tatar</b> toast & butter   schärfe nach wunsch	22/34
<b>tuna &amp; avocado</b> toast & butter   schärfe nach wunsch	24/36
<b>auberginen &amp; tomaten (vegan)</b> toast   schärfe nach wunsch	17/29

### **pasta**

<b>gnocchi &amp; waldpilze (vegan)</b> schwarze kartoffelgnocchi   sautierte pilze   rote zwiebeln   kräuteröl	28
<b>agnolotti &amp; artischocken (vegan)</b> zwei-farbige artischockenravioli   rotkabis   balsamico   artischockenherzen	29
<b>spaghetti &amp; knoblauch</b> olivenöl   knoblauch   chili	16/23
<b>+ black tiger bio crevetten</b>	31/38
<b>+ rindsfiletwürfel</b>	35/42

**dry aged beef  
aus unserem reifeschrank**

**rinds rib eye**

**ladies cut 150g  
gentlemen's cut 300g**

4 wochen dry aged swiss black angus  
41/69

**special cuts wie rib eye, tomahawk, t-bone usw.**  
nach aktuellem Angebot & Tagespreis

**winter specials vom grill**

schweins kotelette "dry aged" (300g) pikante kräuterbutter	39
rinds entrecote "dry aged" (250g) pikante kräuterbutter	52
kalbs t-bone "dry aged" (300g) pikante kräuterbutter	75
rindsfilet black angus (200g/300g) portweinjus   schwarzer trüffel	59/79
geräucherter tofu (200g) frische sprossen	27

### aus der pfanne

<b>wiener schnitzel</b>	45
kalbs paillard   pankopanade   preiselbeeren   zitrone	
<b>züri geschnetzeltes</b>	51
kalbs geschnetzeltes vom bäggli   champignonrahmsauce	
<b>kalbsleber</b>	41
geschmolzene kräuterbutter   rote zwiebeln   apfelwürfel	
<b>wolfsbarsch</b>	42
kräuter-panko-kruste   zitrone	
<b>gotthard zanderfilet</b>	48
orangenfilets   koriander   nussbutter	
<b>kaisergranat "scampi"</b>	51
limettenespuma   fischkräuter   kafirblätter   zitronengras	

alle Gerichte serviert mit buntem gemüsebouquet und beilage nach wahl  
risotto | züri frites | rösti | pasta | schwarze gnocchi | salzkartoffeln | reis | mischgemüse

## tavolata doktorhaus ab 2 personen

zusammen bestellen – zusammen geniessen

gerne servieren wir ihnen unsere gerichte auch als tavolata  
in schüsseln, auf platten und auf teller - zum teilen und verweilen

den genuss auf der mitte des tisches – geselliges schlemmen  
in lockerem dasein

#### deklaration

kalbfleisch – ch | rindfleisch – ch | schwein - ch  
scampi – za | crevetten– vn | zander – ch | wolfsbarsch – gr

#### allergien & intoleranzen

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

alle preise in chf, inkl. gesetzlicher mwst.

**dessert**

<b>das kleine süsse</b> mini dessert im weckglas, gemäss tagesangebot	8
<b>eiskaffee</b> sämig gerührt   schlagrahm	10/13
<b>yuzu &amp; waldbeeren</b> cheese cake   butterkekse   rotes beerenpulpe   yuzuperlen   zitronenmelisse	14
<b>schokokuchen &amp; orange</b> lauwarmer schokokuchen   orangenfilets   doppelrahm   bisquit	12
<b>apfelküchlein &amp; vanille</b> gebackene apfelringe   zimtzucker   vanilleglace   schlagrahm	13



**.....unser neuer Glace-Partner**

**glace & sorbet**

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