

SALATE UND VORSPEISEN

CHF

BLATTSALATE

Hausdressing | Frenchdressing | Preiselbeer-Balsamico-Dressing

12

BLATTSALATE & WALDPILZE

Hausdressing | Frenchdressing | Preiselbeer-Balsamico-Dressing

15

RANDE & MEERRETTICH

Randensalat | frischer Meerrettich | Kürbiskernöl

13

GEMISCHTER SALAT

Hausdressing | Frenchdressing | Preiselbeer-Balsamico-Dressing

14

NÜSSLISALAT & BAUERNSPECK

Croutons | Ei | Bauernspeck | Hausdressing | Frenchdressing | Preiselbeer-Balsamico-Dressing

16

RINDS-TATAR

Salatbouquet | Toast & Butter | Schärfe nach Ihrem Wunsch

22/34

SUPPEN

CHF

HUMMER & CREVETTE

Hummer-Süppchen | frittierte Crevetten-Tasche

15

RINDS-BOUILLON & FLÄDLI

Klassische Rinds-Bouillon | Eier-Flädli | Schnittlauch

12

KARTOFFEL, KÄSE & BAUERNSPECK

Kartoffel-Käsesuppe | sautierter Speck | Croutons | Petersilie

13

Unser aktueller Wein-Tip

MAGNUM The Owl & The Dust Devil 2017

Finca Decero - Remolinos Vineyard
Traubensorten; Malbec, Cabernet Sauvignon,
Petit Verdot, Tannat, Cabernet Franc



Glas CHF 11.50

Magnum-Flasche 150cl CHF 157.50

In diesem argentinischen Wein sind Malbec, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Tannat und Cabernet Franc enthalten. Cabernet gibt diesem Wein die Grundstruktur der Aromen und das Seidenweiche kommt vom Malbec und Cabernet Franc. Die Aromen von Pfeffer, getrockneten Himbeeren und roten Pflaumen: ein cremiges Finish.

Vinifikation / Ausbau

Die Trauben gingen durch ein 4-Stufen Auswahlverfahren von der Firma internen Vorgehensweise. Der Decero Owl & Dust Devil 2017 wurde über 18 Monate in einem kleinen französischen Fass ausgebaut.

Geschichte

Ein mystischer Kampf zwischen zwei natürlichen Wundern. In der Umgebung der Remolinos Weinberge in Mendoza, Argentinien, hat sich eine Gruppe von Lechuza-Eulen angesiedelt. Dort haben sie einen wachsamen Blick über die Reben und schützen vor Schädlingen. Während der Vegetationsperiode entfaltet sich eine Schlacht. Wirbelstürme entstehen, und der Dust Devil (Staubteufel) bahnt sich seinen Weg durch die Weinberge. Die Eulen fliegen aufgeschreckt hoch, bis der Teufel in der Luft wieder verschwindet. Diese Szene hilft, den Remolinos Weinberg so unverwechselbar und den "The Owl & The Dust Devil" Wein so aussergewöhnlich zu machen.

14.5 % Vol. Alc.

PASTA & VEGETARISCH

CHF

STEINPILZRAVIOLI & TRÜFFELSCHAUM

Rahmwirz | sautierte Waldpilze

31

RISOTTO & RANDE

Sämiges Risotto | bunte Rande | Federkohl | Kräuter

26

SPAGHETTINI ALLA CHITARRA DOKTORHAUS

Olivenöl | Knoblauch | Chili

18/25

FISCH

CHF

SWISS ALPINE-LACHS & KARTOFFEL

Lachs-Mittelstück | bunte Kartoffeln | Gemüsestroh | Rotweibutter

41

ZANDER & RANDE

Gebratenes Zanderfilet | blaues Kartoffel-Risotto | Topinambur-Püree | Rande

38

BÄRENKREBS & SAFRAN

Gebratene Bärenkrebse | Safransauce | Pak Choy (Senfkohl) | roter Reis

44

TAGES-FISCH

Mediterrane Marinade | Champagner-Risotto | Blattspinat

Tagespreis

DOKTORHAUS SIGNATURE GERICHTE

CHF

RINDSFILET & JUS (200g/300g)

Bunte Kartoffeln | Marktgemüse | Kalbs-Jus

54/74

KALBS-STEAK & COGNAC (200g)

Tagliarini | Blattspinat | Cognac-Rahmsauce

59

FLEISCH **CHF**

FILETWÜRFEL & PAPRIKA 49
Rindsfiletwürfel „Stroganoff“ | Paprika-Rahmsauce | Peperoni | Zwiebeln | Champignons
Souffle-Kartoffeln

HACKTÄTSCHLI & MORCHELN 33
Kalbs-Hacktätschli | Morchel-Rahmsauce | Kartoffel-Gnocchi | Federkohl

WINTERBRATEN & KNÖDEL 39
Black Angus Rindsbraten | kräftiger Gewürz-Jus | Laugen-Serviettenknödel | Bohnenbündeli mit Speck

KLASSIKER **CHF**

KALBSLEBER & KRÄUTER 41
Butterrösti

KALBSGESCHNETZELTES 45
Zürcher Art | Butter-Rösti

ENTRECÔTE 47
Café de Paris | Pommes frites | Blattspinat

KINDERFESTBRATWURST & ZWIEBELSAUCE 25
Salatbouquet | Butterrösti

Deklaration

Kalbfleisch – CH & NL | Poulet – CH | Rindfleisch – CH & ARG | Würste – CH

Lachs – CH | Zander – EE | Tagesfisch – auf Anfrage | Bärenkrebs - VTN

Bitte verlangen Sie bei Bedarf unsere deklarierte Allergiker-Karte – gerne informieren Sie auch unsere Mitarbeiter bei Unverträglichkeiten

DESSERT **CHF**

ORANGE & SCHOKOLADE Schokokuchen Orangenfilets Zimtglace Buttercrumble	14
APFEL & VANILLE Gebackene Apfelküchlein Vanilleglace Rahm Krokant	13
WINTER-TRAUM Basler Leckerli Bratapfel-Creme Sauerrahmglace Gewürze	13
VERMICELLES & RAHM Vermicelles Meringue Schlagrahm	12
COUPE NESSELRODE Vermicelles Vanilleglace Schlagrahm Meringue	15
EISKAFFEE Sämig gerührt Schlagrahm	10/13

GLACE & SORBET **CHF**

ZWETSCHGE & VIELLE PRUNE Zwetschgensorbet Vielle Prune vom Erismann aus der Region	16
BIRNE & WILLIAMS Birnenorbet Williams vom Erismann aus der Region	16
APFEL & GRAVENSTEINER Apfelsorbet Gravensteiner vom Erismann aus der Region	16
ZITRONE & VODKA Zitronensorbet Vodka	16
GLACE & SORBET (KUGEL) Schokolade Vanille Mocca Sauerrahm Zimt Zwetschge Zitrone Apfel Birne Mango	5
RAHM Schlagrahm Creme Gruyere	1/2

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne