





### salate & vorspeisen

<b>blattsalate</b>	12
hausdressing    frenchdressing	
<b>gemischte salate</b>	14
hausdressing    frenchdressing	
<b>nüsslisalat &amp; speck</b>	17
nüsslisalat   bauernspeck   ei   croutons hausdressing    frenchdressing	
<b>nüsslisalat &amp; trüffel-burrata</b>	26
nüsslisalat   trüffel-burrata hausdressing    frenchdressing	
<b>gänseleber-duett &amp; brioche</b>	27/39
gebratene gänseleber   gänseleber-terrinen   chutney   brioche	
<b>schottischer rauchlachs &amp; joghurt</b>	23
mild geräucherter lachs   joghurt-sauce   blinis	
<b>blumenkohl &amp; ente</b>	17
rahmsuppe vom gerösteten blumenkohl   geräucherte entenbrust   granatapfelkerne	
<b>geflügel-kraftbrühe &amp; crevetten</b>	19
kraftbrühe von der französischen bresse-poularde   schwarzer trüffel crevetten tatar «gambero rosso»	

### tatar

<b>rinds-tatar</b>	25/37
toast & butter   schärfe nach wunsch	
<b>tuna &amp; avocado</b>	26/38
toast & butter   schärfe nach wunsch	
<b>auberginen &amp; tomaten </b>	19/31
toast   schärfe nach wunsch	

### deklaration

kalbfleisch – ch | rindfleisch – ch/arg | schwein – ch | wildschwein – at | crevetten – it | seesaibling – isl | tuna – vn | seeteufel – engl  
chorizo – es

### allergien & intoleranzen

über zutaten in unseren gerichten informieren sie unsere mitarbeitenden gerne auf anfrage. alle preise in chf, inkl. gesetzlicher mwst.

### **am tisch flambiert ab 2 personen**

rindsfilet-steak «woronoff»  
CHF 65.00/person

200g black angus filetsteak  
mit vodka am tisch flambiert

würzige paprikasauce mit peperoni, zwiebeln, champignons & crème fraîche  
beilage nach wahl & marktgemüse

### **vino de la casa**

#### **doktorhaus edition chardonnay**

pago de circus navarra do 2023

8.00/10cl

56.00/75cl

fruchtiger auftritt 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 auftritt 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.


**Weihnachtsessen | Firmenevent | Sitzung | Tagung | Jubiläum**

**Wir haben den passenden Raum inklusive hochstehender  
Gastronomie von 10 – 500 Personen**

### pasta

paccheri-pasta & wildschwein röhren-pasta   gezupftes 24h gegartes wildschwein-ragout   pecorino	22/37
risotto & steinpilze carnaroli-risotto   steinpilze   knusper-rucola   parmesan	21/36
tagliolini & trüffel feine bandnudeln   trüffelbutter   rahm	26/38
+ schwarzer wintertrüffel pro gramm	+ 5
+ weisser alba trüffel	+11

### aus der pfanne und vom grill

rindsfilet black angus (200g/300g/400g) schwarzer trüffel   madeirajus   marktgemüse	59/79/99
+ gebratene gänseleber	+12
veganes steak  marktgemüse	32
wiener schnitzel kalbs paillard   pankopanade   preiselbeeren   zitrone	49
diese gerichte servieren wir mit frischem marktgemüse und beilage nach wahl risotto   pommes frites   rösti   pasta   reis   marktgemüse	

### tradition auf dem teller

kalbsfilet & champignons «züri-art» zürcher art   champignonrahmsauce   rösti	55
kalbsleber geschmolzene kräuterbutter   rote zwiebeln   rösti	43
kalbs-bratwurst & zwiebelsauce 200g zürcher zunftbratwurst vom metzger keller   zwiebelsauce   rösti	28

### aus dem wasser

see-saibling, miesmuscheln & safran gebratener see-saibling   miesmuscheln   wildfenchel   safransauce   pernod kartoffel-stampf mit estragon	46
seeteufel & chorizo mascarpone-limetten-risotto   junger pak choi (senfkohl)	51

## dessert

<b>das kleine süsse</b> dessert im weckglas, gemäss tagesangebot	8
<b>eiskaffee</b> sämig gerührt   schlagrahm	6/11/14
<b>affogato</b> vanille-glace   espresso	11
<b>marroni &amp; sanddorn</b> schokoladen-haselnuss-marrone   vermicelle-mousse   haselnusskern   sanddorn-mark meringue   doppelrahm	17
<b>zwetschgen-tarte tatin &amp; eiercognac</b> gestürzte zwetschgen tarte   caramel   butter   eiercognac-glaze	17

## glace & sorbet

<b>zwetschge &amp; vielle prune</b> zwetschgensorbet   vielle prune vom erismann aus der region	17
<b>birne &amp; williams</b> birnensorbet   williams vom erismann aus der region	17
<b>apfel &amp; gravensteiner</b> apfelsorbet   gravensteiner vom erismann aus der region	17
<b>zitrone &amp; vodka</b> zitronensorbet   vodka	16
<b>rahmglace &amp; sorbet (kugel)</b> fior di latte   schokolade   vanille   kaffee   zimt   eierlikör birne   apfel   zwetschge   zitrone   kirsche	5
<b>rahm</b> schlagrahm   creme gruyere	2/3