




# 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>	<b>9</b>
Haus- oder Frenchdressing	
<b>Gemischter Salat</b>	<b>11</b>
Haus- oder Frenchdressing	
<b>Rohschinken</b>	<b>14</b>
Rucola & Balsamico	

## BISTRO-SALATE

<b>Bistro-Salat</b>	<b>18</b>
Lattichsalat, Croutons, Sbrinzspäne Caesar-Dressing mit Alpstein-Pouletbrust	
<b>Egli-Knusperli</b>	<b>26</b>
auf Sommer-Salatteller Sauce Tartare	
<b>Wurst-Käsesalat</b>	<b>24</b>
Gürkli, Zwiebeln, Tomaten, Rösti	

## BISTRO-WEINE

<b>Pinot Gris 2022 – Weidmann</b>	<b>6/dl</b>
Regensberg/ZH AOC	
<b>Rosé Pinot 2022 – Weidmann</b>	<b>6/dl</b>
Pinot Noir Rosé aus Regensberg/ZH	
<b>Merlot Sassaia 2021</b>	<b>7/dl</b>
Vinattieri – Ligornetto/TI	

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

## SWISS BAGELS

<b>«Roastbeef»</b>	<b>23</b>
Roastbeef, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	
<b>«Rauchlachs»</b>	<b>20</b>
Rauchlachs, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	
<b>«Avocado»</b>	<b>17</b>
Avocado, frische Kräuter, Cream Cheese, Salat, Tomaten, Gurken	
Zu allen SWISS BAGELS gibts Kartoffel Wedges aus der Region	

## BISTRO-BBQ

<b>Schweins-Spareribs</b>	<b>29</b>
<b>Mistkratzerli</b>	<b>33</b>
<b>Planted Chicken-Spiess</b>	<b>24</b>

dazu BBQ Sauce, Coleslaw,  
würzige Kartoffelecken

## UND SO...

<b>Zunft Bratwurst</b>	<b>24</b>
Rösti, Zwiebelsauce	
<b>Ravioli &amp; Tomaten (V)</b>	<b>23</b>
Kirschtomaten, Basilikum	
<b>Ravioli &amp; Limetten-Basilikum</b>	<b>24</b>
Ricotta, Rucola, Balsamico	
<b>Portion Züri Frites</b>	<b>9/13</b>

## TATAR

<b>Rinds-Tatar</b>	<b>23/35</b>
Toast & Butter	
<b>Auberginen &amp; Tomaten (vegan) Toast</b>	<b>17/29</b>

## DESSERT & GLACE

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