

DORY's food

starter

11.30 – ca. 21.00

Tagessuppe *Soup of the day* • 7.5

Tagessalat *Salad of the day* • 7.5

Grüner Spargel mit gebackenem Eiweisschaum,
60°C Eigelb, Sauce Hollandaise und Kräuter • 18 ▲

*Green asparagus with baked egg white foam,
60°C egg yolk, sauce hollandaise and herbs*

zusätzlich mit Landrauchschinken *add smoked ham* +6

Randen-Rhabarbersalat mit Gurken, Feigen,
Ziegenkäsecreme und Radieschen • 17

*Beetroot rhubarb salad with cucumber, figs,
goat cheese cream and radish*

Grob geschnittenes Rindstatar
mit geröstetem Einback • 19 / 29

Roughly cut beefsteak tatar with roasted sweet bread

main

Vitello Forelle

Zarte Kalbfleischtranchen mit geräucherter
Forellensauce • 28

Tender veal slices with smoked trout sauce

Rindstagliata vom Grill

mit würziger Kaffee-Pfeffer-Kruste, Chimichurri,
Ofengemüse und Kartoffeln • 38 ▲

*Beef tagliata from the grill with coffee-pepper-crust,
chimichurri, oven vegetables and potatoes*

Glasnudelbowl mit Asiagemüse, mariniertem Tofu,
Granatapfel und cremiger Erdnussauce • 26

*Bowl with glass noodles, asian vegetables, tofu,
pomegranate and creamy peanut sauce*

zusätzlich mit Pouletbrust *add chicken breast* +7

Bärlauchrisotto mit gebratenem weissen Spargel,
Erbsen und Gruyèrespäne • 24

*Wild garlic risotto with white asparagus,
peas and Gruyère shavings*

zusätzlich mit Rindstagliata *add beef tagliata* +15 ▲

Gebratener Blumenkohl mit Chimichurri,
Frühlingsgemüse, Süsskartoffelpurée
und karamellisierten Kürbiskernen • 26

*Toasted cauliflower with chimichurri, spring vegetables,
sweet potato purée and crunchy pumpkin seeds*

Blattsalat mit knusprig gebratenen Pouletstreifen,
Ofengemüse und Nüssen • 24

*Leaf salad with crispy fried chicken strips,
oven vegetables and nuts*

KÖFERLI

WÜRSTE

vom grill

Cervelat *Cervelat* • 7.5

Kalbsbratwurst *Veal sausage* • 8

Chili-Käsekrainer *Chili-Käsekrainer* • 13

serviert mit Senf & Brot

served with mustard & bread

Reichhaltige Apéroplatte

mit Käse, Trockenfleisch und Antipasti • 39 / 49

Rich mixed platter

with cheese, jerky and antipasti

Heute alkoholfrei? Probier unsere Haus-Eistees.

Non-alcoholic today? Try our homemade iceteas.

	3dl	5dl
Matcha Limette	5.5	7
Sanddorn Hibiskus	5.5	7
Melisse Minze	5.5	7

Dessert

Warmer Schokoladenkuchen mit würzigem Rahm,
Basilikum-Minze-Pesto und Baumnuss Crunch • 14

*Warm chocolate cake, spiced cream,
basil-mint-pesto, and walnut crunch*

Lauwarmer Rhabarbercrumble

mit Rhabarbergranité • 14 ▲

Warm rhubarb crumble with rhubarb granité

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5 ▲

▲ zum Mitnehmen eher nicht geeignet

Not suitable to take away