

starter

DORY's lunch

MI – FR 11.30 – 14
SA – SO 11.30 – 16.30

Tagessuppe *Soup of the day* • 7.5

Tagessalat *Salad of the day* • 7.5

Farbiger Linsensalat mit mariniertem Feta,
Fenchelpickles und Soja Sesam Vinaigrette • 14.5 / 26
*Colored lentil salad with feta cheese,
fennel pickle and soy sesame vinaigrette*

Vitello Forelle

Zarte Kalbfleischtranchen mit geräucherter
Forellensauce • 19 / 32

Tender veal slices with smoked trout sauce

Würziges Rindstatar von der Metzgerei Köferli
mit geröstetem Einback • 25 / 38

*Spiced beefsteak tartar from the Köferli butcher's shop
with roasted sweet bread*

main

Halloumi Burger mit rotem Zwiebelchutney,
grillierter Zucchini, Paprikafrischkäse
und Süsskartoffelwedges • 28

*Halloumi burger with red onion chutney, grilled zucchini,
red pepper cream cheese and sweet potato wedges*

Swiss Salmon mit Ahorn-Soja-Glasur,
buntem Quinoa, wildem Brokkoli
und Federkohlcrunch • 38

*Swiss salmon with maple soy glaze, colored quinoa,
wild broccoli and kale crunch*

Hanger Steak mit würziger Kaffee-Pfeffer-Kruste,
Chimichurri, Sommergemüse und Kartoffeln • 42

*DORY's hanger steak with coffee-pepper-crust,
chimichurri, summer vegetables and potatoes*

Glasnudelbowl mit Asiagemüse, mariniertem Tofu,
Granatapfel und cremiger Erdnusssauce • 26
*Bowl with glass noodles, asian vegetables, tofu,
pomegranate and creamy peanut sauce*

zusätzlich mit Pouletbrust *add chicken breast* +8

Alle Preise in CHF inkl. Mwst. / all prices in CHF incl. tax

apéro

Reichhaltige Apéroplatte (nur von 14 – 16.30 Uhr erhältlich)
mit Käse, Trockenfleisch und Antipasti • 39 / 49

*Rich mixed platter (only available from 2 – 5.30 pm)
with cheese, jerky and antipasti*

Dessert

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

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

Millefeuille mit Sanddorn-Vanille-Crème
und frischen Beeren • 14

*Millefeuille with sea buckthorn and vanilla cream
and fresh berries*

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5

Hausgemachte Glacé pro Kugel • 5.5
Homemade Ice Cream per scoop

Drinks

Hausgemachter Fisteer

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

Schaumwein

| | 1 dl |
|---------------------------------|------|
| Prosecco Miol Extra Dry 11% vol | 8 |
| Spumante Rosé MOTIVO 11% vol | 8.5 |

Weisswein / Roséwein

| | |
|-------------------------------------|-----|
| Souvignier Gris Dreistand 12.9% vol | 8.5 |
| Eleganzia Assemblage 12.9% vol | 8 |
| Lugana di Garda Olivini 13% vol | 7.5 |
| SKOFF Sauvignon Blanc 13% vol | 9 |
| Verdejo Rueda DO 13% vol | 7 |
| Rosato Vetere San Salvatore 12% vol | 8.5 |

starter

DORY's food

MI – SA 18 – 22
SO 18 – 21

Tagessuppe *Soup of the day* • 7.5

Tagessalat *Salad of the day* • 7.5

Farbiger Linsensalat mit mariniertem Feta,
Fenchelpickles und Soja Sesam Vinaigrette • 14.5
*Colored lentil salad with feta cheese,
fennel pickle and soy sesame vinaigrette*

Brokkoli-Avocado-Tatar
mit geröstetem Walnussbrot • 17 / 24
Broccoli avocado tartar with roasted walnut bread
zusätzlich mit Swiss Salmon Tatar +8
add Swiss salmon tartar

Marinierter Fenchelsalat mit Orangencarpaccio,
Feigenchutney und gepuffetem Quinoa • 19
*Marinated fennel salad with orange carpaccio,
fig chutney and quinoa puffs*

Würziges Rindstatar von der Metzgerei Köferli
mit geröstetem Einback • 25 / 38
*Spiced beefsteak tartar from the Köferli butcher's shop
with roasted sweet bread*

main

Halloumi Burger mit rotem Zwiebelchutney,
grillierter Zucchini, Paprikafrischkäse
und Süsskartoffelwedges • 29
*Halloumi burger with red onion chutney, grilled zucchini,
red pepper cream cheese and sweet potato wedges*

Swiss Salmon mit Ahorn-Soja-Glasur,
buntem Quinoa, wildem Brokkoli
und Federkohlcrunch • 38

*Swiss salmon with maple soy glaze, colored quinoa,
wild broccoli and kale crunch*

Hanger Steak mit würziger Kaffee-Pfeffer-Kruste,
Chimichurri, Sommergemüse und Kartoffeln • 42
*DORY's hanger steak with coffee-pepper-crust,
chimichurri, summer vegetables and potatoes*

Alle Preise in CHF inkl. Mwst. / all prices in CHF incl. tax

Glasnudelbowl mit Asiagemüse, mariniertem Tofu,
Granatapfel und cremiger Erdnusssauce • 26
*Bowl with glass noodles, asian vegetables, tofu,
pomegranate and creamy peanut sauce*

zusätzlich mit Pouletbrust *add chicken breast* +8

Randengnocchi mit geröstetem Blumenkohlpurée,
Rosenkohlblätter, Cranberries und Walnusscrunch • 27
*Beetroot gnocchi with roasted cauliflower purée,
brussels sprouts leaves, cranberries and walnut crunch*

zusätzlich mit Hanger Steak *add hanger steak* +15

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

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

Vegetarische Platte

«Eine kulinarische Reise durch unsere vegetarischen Gerichte»

Veggie share plate

"A culinary journey through our vegetarian dishes"

34 pro Person • 34 per person

ab 2 Personen • 2 person or more

Swiss Dry Aged T-Bone Steak (ca. 850g)

mit den besten Beilagen und Saucen die unsere Küche hergibt

*Swiss Dry Aged T-Bone Steak (approx. 850g)
with our chefs favorite sides and sauces*

74 pro Person • 74 per person

ab 2 Personen • 2 person or more

Dessert

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

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

Millefeuille mit Sanddorn-Vanille-Crème
und frischen Beeren • 14

*Millefeuille with sea buckthorn and vanilla cream
and fresh berries*

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5

Hausgemachte Glacé pro Kugel • 5.5

Homemade Ice Cream per scoop

Alle Preise in CHF inkl. Mwst. / all prices in CHF incl. tax