

starter

Tagessuppe *Soup of the day* • 7.5

Tagessalat *Salad of the day* • 7.5

Geschmolzener Gorgonzola mit knuspriger Panzanella, süsslich-scharfen Birnen, Nüssen und Speck • 14.5

Molten gorgonzola with crunchy Panzanella, sweet and hot pears, nuts, and bacon

Waldpilzroyal mit eingelegtem Kürbis, Parmesanmousse, halbgetrockneten Tomaten und Herbstsalat • 17

Wild mushroom royal with pickled pumpkin, Parmesan mousse, half dried tomatoes and autumn salad
mit Wildschweinschinken *add wild boar ham* +8

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

Waldpilzrisotto mit Trüffel und Thymianschaum • 32

Wild mushroom risotto with truffle and thyme foam
zusätzlich mit Hanger Steak *add hanger steak* +15
zusätzlich mit Pouletbrust *add chicken breast* +8

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

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

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

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

zusätzlich mit Pouletbrust *add chicken breast* +8

Gebratener Blumenkohl mit Chimichurri,
Wintergemüse, Sellerie-Vanillepurée
und karamellisierten Kürbiskernen • 27

*Toasted cauliflower with chimichurri, winter vegetables,
celery-vanilla purée and crunchy pumpkin seeds*

Vegetarische Platte

«Eine kulinarische Reise durch unsere warmen,
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

Dessert

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

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

Bread & Butter Pudding mit Früchtekompott und
saisonaem Glacé • 14

*Bread & Butter pudding with fruit compote,
and seasonal ice cream*

Blue Cheese Fondue mit süsslich-scharfen Birnen
und gerösteten Nüssen • 14

Blue cheese fondue with sweet and hot pears, and nuts

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5

Hausgemachte Glacé pro Kugel • 5.5

Homemade Ice Cream per scoop

hausgemacht

3dl

5.5

5dl

7

Sanddorn Hibiskus Eistee

Melisse Minze Eistee

Matcha Limette Eistee

starter

DORY's
MI – SA 18 – 22
SA 11.30 – 16 / 18 – 22
SO 11.30 – 16 / 18 – 21

food

Tagessuppe *Soup of the day* • 7.5

Tagessalat *Salad of the day* • 7.5

Geschmolzener Gorgonzola mit knuspriger Panzanella, süsslich-scharfen Birnen, Nüssen und Speck • 14.5

Molten gorgonzola with crunchy Panzanella, sweet and hot pears, nuts, and bacon

Waldpilzroyal mit eingelegtem Kürbis, Parmesanmousse, halbtrockneten Tomaten und Herbstsalat • 17

Wild mushroom royal with pickled pumpkin, Parmesan mousse, half dried tomatoes and autumn salad
mit Wildschweinschinken *add wild boar ham* +8

Randen mit lauwarmem Brie, herbstliche Früchte, geröstete Nüssen und Löwenzahn • 19

*Beetroot with warm brie cheese, autumnal fruits
Roasted nuts, and dandelion*

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

Swiss Salmon mit pikanter Gewürzkruste, Beurre Blanc, frischer Artischoke, Tomaten und Bratkartoffeln • 39

Swiss salmon under a spicy herbal crust, beurre blanc, artichoke, tomato, and fried potatoes

Waldpilzrisotto mit Trüffel und Thymianschaum • 32

Wild mushroom risotto with truffle and thyme foam
zusätzlich mit Hanger Steak *add hanger steak* +15
zusätzlich mit Pouletbrust *add chicken breast* +8

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

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

Hirschrücken mit Petersilienwurzelkompott, Sellerie-Vanillepurée, Feigen & Kürbisgnocchi • 49

Roast saddle of venison with parsley root compote, celery-vanilla purée, figs, and pumpkin gnocchi

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

zusätzlich mit Pouletbrust *add chicken breast* +8

Kürbisgnocchi mit Yoghurt-Tahinsauce
und Kürbisgemüse • 28

Pumpkin gnocchi with yoghurt-tahin sauce, and pumpkin

zusätzlich mit Hanger Steak *add hanger steak* +15

Gebratener Blumenkohl mit Chimichurri,
Wintergemüse, Sellerie-Vanillepurée
und karamellisierten Kürbiskernen • 27

*Toasted cauliflower with chimichurri, winter vegetables,
celery-vanilla purée and crunchy pumpkin seeds*

Vegetarische Platte

«Eine kulinarische Reise durch unsere warmen,
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

Tomahawk Steak (ca. 1100g)

mit den besten Beilagen und Saucen die unsere Küche hergibt

Tomahawk Steak (approx. 1100g) with our chefs favorite sides and sauces

89 pro Person • 89 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*

Bread & Butter Pudding mit Früchtekompott und
saisonaalem Glacé • 14

*Bread & Butter pudding with fruit compote,
and seasonal ice cream*

Blue Cheese Fondue mit süsslich-scharfen Birnen
und gerösteten Nüssen • 14

Blue cheese fondue with sweet and hot pears, and nuts

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5

Hausgemachte Glacé pro Kugel • 5.5

Homemade Ice Cream per scoop