

starter

DORY's
MI - FR 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

Hokaido Kürbis Mochi mit Mesclun Salat,
Cashew Nüssen, hausgemachtem Sweet Chilli,
Kürbiskernpuffs und -perlen • 17.5

*Hokaido pumpkin Mochi with Mesclun salad, cashew nuts,
homemade sweet chili, pumpkin puffs and pumpkin pearls*

Süss-saures Fenchelcarpaccio mit Orange,
Räucherforelle aus Sulz und Süssholzespuma • 21

*Sweet and sour fennel carpaccio with orange,
smoked trout from Sulz and licorice foam*

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

Schweizer Saiblingsfilet mit Kokoskruste, fruchtig-
würziger Currysauce, Wintergemüse und Wildreis • 34

*Swiss char filet with coco crust with spiced fruity
currysauce, winter vegetables and wild rice*

Ratatouille auf gerösteter Aubergine mit Babaganoush,
Cous Cous, Tomate und fermentiertem Knoblauch • 29

*Ratatouille on roasted eggplant with Babaganoush,
couscous, tomato and fermented garlic*

zusätzlich mit Hanger Steak *add hanger steak* +15

zusätzlich mit Maispoulardenbrust *add corn poulard* +9

Hanger Steak *Sous Vide gegart* mit würziger Kaffee-Pfeffer-
Kruste, Chimichurri, Wintergemüse und Kartoffeln • 42

*Hanger steak cooked Sous Vide with coffee-pepper-crust,
chimichurri, winter vegetables and potatoes*

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

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

zusätzlich mit Maispoulardenbrust *add corn poulard* +8

Rindskopfbäggli *geschmort und als Praline* mit getrüffeltem
Pastinaken-Kartoffelstampf, Wintergemüse und Jus • 46
*Braised and pulled beef cheeks with truffled
parsnip potatoe mash, winter vegetables and jus*

Gebratener Blumenkohl mit Chimichurri,
Wintergemüse, Sellerie-Vanillepurée
und karamellisierten Kürbiskernen • 29
*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, Sauerrahmglacé
und Baumnuss Crunch • 14

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

Holländischer Apfelkuchen mit süsslichem Zimt-Rahm
und Spekulatius Glacé • 16

*Dutch apple pie with cinnamon cream
and speculoo ice cream*

Leichtes Tobleronemousse mit Orangenjoghurt,
Cassisschaum, Kürbispuffs und Caramel-Haselnuss • 11.5

*Light Toblerone mousse with orange yoghurt, black
currant foam, pumpkin puffs and caramelized hazelnut*

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5

Hausgemachte Glacé pro Kugel • 5.5

Homemade Ice Cream per scoop