

DORY's lunch

11.30 - 16

starter

Tagessuppe *Soup of the day* • 8.5

Tagessalat *Salad of the day* • 8.5

Hausgebeizter Swiss-Salmon im Furikakemantel mit gelbem Karottenpurée, Tomatenperlen und Tsatsiki, Crumble und Gelée der Karotte • 24

Furikake coated, in house cured Swiss salmon with yellow carrot puree, tomato pearls and tsatziki, crumble and jelly of carrots

Asiatischer Linsen-Chinakohlsalat mit Ponzudressing, Edamame, fermentierter Birne, Chilli und Erdnüssen • 16

Asian lentilsalad with chinese cabbage, ponzu dressing, edamame, fermented pears, chilli and peanuts



special

Würziges Rindstatar mit geröstetem Einback • 25 / 38

Spiced beefsteak tatar with roasted sweet bread

main

Rotes Süsskartoffel-Curry mit gebackenen Kichererbsen, Pilzen, Aubergine, Linsen und Kokosnuss Schaum dazu Kaffirlimetten Reis oder Naanbrot • 26

Red sweet potato curry with crunchy chickpeas, mushrooms, eggplant, lentil and coconut foam served with kaffir lime rice or naanbread

zusätzlich mit Alpstein Poulet *add "Alpstein" chicken* +9

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

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

zusätzlich mit Alpstein Poulet +9

add "Alpstein" chicken

gnocchi on heaven's Door

Hausgemachte Spinat-Ricottagnocchi mit Basilikum-Pfeffersauce, Dörrtomatenpesto und Spinatchips • 28

Homemade spinach ricotta gnocchi with basil-pepper sauce, dried tomato pesto and spinach chips

Dessert

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

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

Apfelsorbet mit Orangengel, Mandel-Zimtjoghurt-
crème und karamellisiertem Mandelcrunch • 13 ✓

*Apple sorbet with orange gel,
almond cinnamon yogurt cream
and caramelized almond crunch*

Espresso affogato *Espresso affogato* • 7.5

Hausgemachte Glacé pro Kugel • 5.5

Homemade Ice Cream per scoop

wir empfehlen

hausgemachte Eistees

Matcha Limette

Sanddorn Hibiskus

Melisse Minze

3dl 5dl

5.5 7

5.5 7

5.5 7

after lunch

Grappa Nonino Cuvée Millesimata • 9.5

Friaul, Italien • 2cl • 40% vol

Grappa Nonino Antica Cuvée • 10.5

Friaul, Italien • 2cl • 43% vol

Vieille Prune Goutte Gregor • 11

Salgesch • 2cl • 41% vol

Espresso Martini • 14

Espresso, Vodka, Kaluha

Carajillo • 7.5

Espresso, Brandy

Schilfwein Bio Demeter • 8.5

Burgenland • 100% Sämling • 5cl • 11.5% vol