

DORY hat deinen Drink:

Melisse – Vermouth – Smash  
*Zitronenmelisse – Vermouth – Zitronensaft – Soda*  
mit oder ohne Alkohol • 12 / 14

## STARTER

Tom Kha Gai leicht scharf • 17

---

Erbsen – Kokoscrèmesuppe mit Ingwerchips und  
Zitronenmelissenöl • 13.5 ✓  
zusätzlich mit pochiertem Ei +3.5

---

Gemischter Blattsalat mit Marktgemüse  
und Kräutecroutons • 11 ✓

---

Rhabarber – Spargelsalat mit Balsacmico Dressing,  
eingelegtem blauen Rettich, gepufftem Reis  
und Mandel Crème Fraiche • 21.5 ✓

---

Hausgemachte Focaccia mit Burrata Käse,  
getrockneten Tomaten und Pistazien • 14  
zusätzlich mit Rindstroekenfleisch von HATECKE +5

## SIGNATURE MEETS SEASON

Würziges Rindstatar grob geschnitten  
mit marinierter Artischoke, karamellisierten Zwiebeln,  
Oliven und grüner Oliven-Tomatencrème  
dazu servieren wir geröstetes Einback • 28 / 39

## EIN GLAS WEIN MUSS SEIN

SPRUDEL Prosecco Rosé Brut Anima 8.5/dl  
Glera, Pinot Noir / Veneto, Italien, 11.5% vol.

WEISS Fläscher Adank 9/dl  
100 % Weissburgunder / Graubünden, Schweiz, 2022, 13% vol.

ROT Engel Pinot Noir 9/dl  
100% Pinot Noir / Aargau, Schweiz, 2021, 12.9% vol.

# MAIN

Bärlauch Orzotto mit Kalamansi, Kefirschaum und  
gebeizten Eigelbflocken • 28  
zusätzlich mit Swiss Lachs +12

---

Gebratener Reis mit saisonalem grünen Gemüse,  
Enoki Pilzen, mariniertem Pak Choi, Kokos  
und rotem Curryschaum • 28 ✓  
zusätzlich mit Entenbrust (F) Sous Vide gegart +12

---

Frische Pappardelle mit Rinds – Bolognese,  
Parmesan Espuma und Basilikum - Öl • 32

---

Chuck Tender Steak  
mit Kokos-Sesam-Kruste / 24h Sous Vide gegart  
mit frischen Erbsen und Purée, grünem Spargel,  
weissem Spargel – Panna Cotta mit Lorbeerpulver,  
Frühlingskartoffeln und Pernod Sauce • 46

---

Vietnamesische Bao Buns mit gebackener Süsskartoffel,  
Sweet Chili Sauce, Portobello Pilzen und Schnittlauch  
dazu asiatischer Edamame-Gurken-Salat mit Sesam • 32  
zusätzlich mit Spicy Thai Poulet +6

---

Gebratener Swiss Lachs  
mit Panko – Dill – Pulver  
Mandarinen Gel, grüner Zucchetticrème,  
gelber Zucchettiperlen, knuspriger Zuchiniblüten  
gefüllt mit Zitronenricotta  
und Sauce aus Katsuobushi\* und grünem Pfeffer • 44  
\*getrockneter und geräucherter Bonito  
Fischart aus der Makrelen – Familie

## FÜR ZWEI PERSONEN ODER MEHR...

Vegetarische Platte  
«Eine kulinarische Reise durch  
unsere vegetarischen Gerichte»

36

PRO PERSON