

DRINKEMPFEHLUNG

Strawberry Spritz • 15

Hausgemachter Erdbeer-Thaibasilikum-Sirup • Prosecco • Soda

VORSPEISEN

ODER HAUPTGANG

Swiss Lachs Tatar • Gurkengazpacho • Dillsorbet •
Stangensellerie • Meeresspargel • 24.5 / 39.5

Gemischter Blattsalat • Hüttenkäse • Bulgur
Fenchel • Himbeervinaigrette • 12.5

Burrata • Steinobstsalat
Labneh • Sumach • Basilikum • 23.5

Kalte Tomatenessenz • Wassermelone •
Pinienkerne • Feta • 13.5

DORY liebt

Onsen Ei • geräuchertes Kartoffelespuma •
Schmelzzwiebeln
Estragon • Senfsaat • 17.5
zusätzlich mit Pfaffenschnittchen (Sot-f-y-laisse)
vom Schweizer Poulet +6.5

Rindstatar grob geschnitten • Eigelbcrème • Parmesan
Oliven • Valle Maggia Pfeffer
geröstetes Einback • 29 / 39

EIN GLAS WEIN MUSS SEIN

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

WEISS Engel Blanc de Noir 9/dl
100 % Pinot Noir / Aargau, Schweiz, 2022, 13.3% vol.

ROT Engel Pinot Noir 9/dl
100% Pinot Noir / Aargau, Schweiz, 2021, 12.9% vol.
Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt angegeben
Falls nicht anders angegeben, ist Fisch und Fleisch aus der Schweiz

HAUPTGANG

Spinat-Gnocchi • fermentierte Aprikose
Ricotta • Baumnusspesto • Minze • 34

Pfeffer Aubergine • Teriyaki-Lack
Pak Choi • gebratene Enoki Pilze • fermentierte Cili –
Yuzu Mayo • Reis Cracker • Sesam • 37
zusätzlich mit knuspriger Panko-Keule vom
Alpsteinpoulet +11
zusätzlich mit Flank Steak vom Kalb +12

Tagliolini • Pfifferlinge • Erbse
geräucherter Tofu • gebeiztes Eigelb • 28 / 37

Wienerschnitzel • Kartoffelsalat
Gurkensalat • Preiselbeere • 49

Secreto vom Iberico Schwein • Polenta
Pimentos de Padron • Mais • Mole
eingelegte Rote Zwiebel • 47

Gebratenes Filet vom Swiss Lachs
Tomaten aus dem Seeland • schwarzer Knoblauch
Grapefruit rosé • wilder Brokkoli • Zwiebelfocaccia • 42

DU KANNST DICH NICHT ENTSCHEIDEN?

FÜR 2 ODER MEHR
Vegetarische Platte

DORY tischt auf • Lass dich überraschen!

Vorspeise + Hauptgang

59 pro Person

zusätzlich mit Fisch / Fleisch +22 pro Person