

## DRINKEMPFEHLUNG

Wintergranate • 15

*Hausgemachter Granatapfel-Blutorangen-Sirup  
Prosecco • Soda*

# VORSPEISEN

Tatar vom Schweizer Felchen • Buttermilch  
Meerrettichmousse • Schnittlauch • Felchen Rogen  
eingelegte rote Zwiebeln • Winterportulak • 24.5

---

Winterlicher Blattsalat • Granatapfelkerne • Birne  
Belper Knolle • Croûtons • Kartoffeldressing • 12.5

---

Waldpilz Panna Cotta • Rande  
Buchenpilze • eingelegte rote Zwiebel • 22.5

---

Getrüffelte Topinambursuppe  
geröstete Pinienkerne • Traubenkernöl • 16

## DORY liebt

Onsen Ei • Polenta-Espuma • Röstzwiebeln  
gebratene Kräutersaitlinge • Gremolata • 17.5

Rindstatar grob geschnitten • Eigelb-Trüffelcrème  
Selleriesorbet • Senfsaat • gepuffter Buchweizen  
Petersilie • geröstetes Einback • 29 / 39  
zusätzlich mit frischem Trüffel +5

## EIN GLAS WEIN MUSS SEIN

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

WEISS Camestri Roero Arneis DOCG 8.5/dl  
100 % Arneis / Piemont, Italien, 2023, 13.5% vol.

ROT Via Norte Infante 9.5/dl  
100% Tempranillo / Ribera del Duero, Spanien, 2022, 14.5% vol.

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt angegeben  
Falls nicht anders angegeben, ist Fisch und Fleisch aus der Schweiz

# HAUPTGANG

Acquerello Risotto • Pistaziencrème

Salzitrone • Belper Knolle • Valle Maggia Pfeffer • 32

---

Spitzkohl im Tempurateig • Kalettes • Sanddorn gel

Chipotle-Mayo • Preiselbeere • Spitzkohl Velouté • 35

zusätzlich mit geschmortem LUMA Chuckflap JUS STATT VELOUTÉ +14

zusätzlich mit gebratener Entenbrust F +14

zusätzlich mit vegetarischem Nussbraten +9

---

Trüffel Tagliolini • Rahmsauce

frischer Perigord Trüffel • 42

Wienerschnitzel • Kartoffelsalat

Gurkensalat • Preiselbeere • 49

Im Ofen gebackener Sellerie • Pilzkruste

Sellerie-Dauphine • Miso Hollandaise

fermentierte Pflaumen • wilder Brokkoli • 34

zusätzlich mit geschmortem LUMA Chuckflap +14

zusätzlich mit gebratener Entenbrust F +14

zusätzlich mit vegetarischem Nussbraten +9

---

Gebratenes Zanderfilet M • Rahmkraut • Röstzwiebeln

Laugenknödel • Champagner Beurre Blanc • 44

## DU KANNST DICH NICHT ENTSCHEIDEN?

FÜR 2 ODER MEHR

Vegetarische Platte

DORY tischt auf • Lass dich überraschen!

Vorspeise + Hauptgang

59 pro Person

Alle Preise sind in CHF inkl. MwSt angegeben  
Falls nicht anders angegeben, ist Fisch und Fleisch aus der Schweiz