

DRINKEMPFEHLUNG

Rhabarber Vanille Spritz • 15

Hausgemachter Rhabarber-Vanille-Sirup

Prosecco • Soda

VORSPEISEN

Dorado Crudo • DORYs XO Sauce • Nostrano Gurke
Tomate • Sesam • Edamame • 23.5

Sommersalat • grilliertes Gemüse
geröstetes Knoblauchdressing • Parmesan
Zwiebelsprossen • Sonnenblumenkerne • 14.5

Burrata • Blaubeer-Chutney • Pistazien
Thymian Focaccia • 17

Wassermelonen-Gazpacho • Taggiasca Oliven
Feta • Pinienkerne • 15.5

DORY liebt

Onsen Ei • BBQ-Mais-Espuma • Kefen • Chorizo • 17.5
zusätzlich mit LUMA Pulled Pork Ribs +6.5

Rindstatar von der Metzgerei Speck im Taco / grob geschnitten
Bohnencrème • Chipotle-Mayo • Korianderkresse
eingelegte rote Zwiebeln • 29 / 39

EIN GLAS WEIN MUSS SEIN

SPRUDEL Prosecco Rosé Brut Anima 9/dl
Glera, Pinot Noir / Veneto, Italien, 11.5% vol.

WEISS Gran Vinasol Chardonnay 9/dl
100% Chardonnay
Katalonien, Spanien, 2023, 13.5% vol.

ROT Libertà Collazzi 9.5/dl
Merlot, Cabernet Franc, Syrah / Toskana, Italien, 2022, 14% vol.

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

HAUPTGANG

Taglioline al limone · Amalfi Zitrone
Valle Maggia Pfeffer · Basilikum · Stracciatella · 38
zusätzlich mit sautierten Gamberetti*+9.5

LUMA Short Rib 24h Sous Vide gegart · Tabouleh
fermentierte Aprikose · Frühlingslauch
Grüne Bohnen · Muhammara · 49

Heilbuttfilet · sautierte Pfifferlinge · Erbsen
geräucherte Paprika · Dashi Beurre Blanc · 46

Gebackener Romanesco · Labneh · Za'atar
geröstete Haselnüsse · Grapefruit
Tomate · Chili-Honig · 35.5

Fregola Sarda · Safran
grillierte Artischocke · getrocknete Tomate
fermentierte Pepperoni · 34

Alpstein Pouletkeule in Panko paniert · Kabis Salat
gebratene Aubergine · Tonkatsu Sauce
Togarashi Mayo · 46

DU KANNST DICH NICHT ENTSCHEIDEN?

FÜR 2 ODER MEHR
Vegetarische Platte
DORY tischt auf · Lass dich überraschen!
Vorspeise + Hauptgang
59 pro Person