



Herzlich willkommen bei uns im Restaurant Dählhölzli

Mit Blick auf die Aare servieren wir täglich Frisches aus der Küche – für eine kleine Auszeit mit Geschmack.

Wir freuen uns, Sie zu begrüßen und wünschen Ihnen viel Vergnügen im Restaurant Dählhölzli.

Ihr Gastgeber

Janis Alder
und das gesamte Team des Restaurant Dählhölzli

Fleisch & Fisch Herkunftsdeklaration

Wir legen grossen Wert auf artgerechte Tierhaltung und qualitativ hochstehende Fleisch- und Fischprodukte. Aus diesen Gründen beziehen wir unsere Produkte von Lieferanten, welche unseren Qualitätsnormen gerecht werden und denen wir unser volles Vertrauen schenken können. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen guten Appetit und einen tollen Aufenthalt bei uns im Restaurant Dählhölzli.

Rindfleisch	Schweiz	Fisch	Schweiz
Kalbfleisch	Schweiz	Schweinefleisch	Schweiz
Käse	Schweiz	Rohschinken	Schweiz
Eier	Schweiz	Salami	Schweiz
Poulet	Schweiz	Rohessspeck	Schweiz

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien und / oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne. Unsere Brot & Backwaren beziehen wir ausschliesslich aus der Schweiz.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Allergenen Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.



Preise in Schweizer Franken inklusive gesetzlich vorgeschriebener MwSt.

All prices in Swiss francs VAT included

Vorspeisen / Starters

ZUM APÉRÖLÄ

Gläsli gefüllt mit Cashewnüssen Oliven und Parmesan-Bruch
Glasses with cashew nuts, olives and parmesan bites



11.00

ZUM GSUNG BLIBÄ

Gemischter Salat mit Sprossen und Kernen-Cracker
Mixed salad with sprouts and seed cracker



13.00

ZUM Z'GWÜSSÄ BERUHIGÄ

Grüner Mischsalat mit Sprossen und Kernen-Cracker
Green salad with sprouts and crunchy seed cracker



12.00

ZUM ZERSCH Ä CHLI FLEISCH Z'NÄH

Kleiner Roastbeef Teller mit Trüffelmayonnaise und Essiggemüse
Small roast beef platter with truffle mayonnaise and mixed pickles

21.00

ZUM CHLI VEGI Z'NÄH

Bruschetta-Dählhölzli mit Tomaten, Knoblauch, Basilikum
und Guacamole
Dählhölzli-bruschetta with fresh tomatoes, garlic, basil, and guacamole



14.00

ZUM CHLI SCHNOUSÄ

Kleines kaltes Plättli mit Rohschinken, Salami, Rohessspeck und Oliven
Small cold platter with ham, salami, cured bacon, and olives

21.00

Kaltes Plättli mit Hinterschinken, Rohschinken, Salami, Rohessspeck und Oliven
Cold platter with ham, salami, cured bacon and olives

34.00

Suppen / Soups

ZUM DS MUU CHUTZÄLÄ

Kalte rassige Gazpacho mit Peperoni-Würfel und Croûtons
Chilled spicy gazpacho with diced peppers and crispy crouton

11.00

Hauptgänge / Mains

WENND Ä FISCH WOSCH

46.00

Sautiertes Rubiger Saiblings-Filet in der Basilikum-Nage, 
Salzkartoffeln und Marktgemüse

Sautéed Rubiger char fillet in basil sauce, served with boiled potatoes and fresh market vegetables

WENND DR KLASSIKER MÖCHTSCH

39.00

Roastbeef Teller aus dem Rinds Entrecôte mit Trüffelmayo,
wahlweise mit Pommes frites oder Salat

*Roast beef platter from beef entrecôte with truffle mayonnaise, served with your choice of French fries
or salad*

WENND FERIEGFÜU WOSCH

35.00

Sous-Vide gegarte asiatisch marinierte Schweins-Spare Ribs
wahlweise mit Pommes frites oder Salat

Sous-vide cooked Asian-style pork spare ribs, served with your choice of French fries or salad

ZUM MIT DE HÄNG ÄSSE

Poulet-Oberschenkel Burger im Pankomehl paniert mit BBQ-Sauce, 32.00
wahlweise mit Pommes frites oder Salat

Panko-breaded chicken thigh burger with BBQ sauce, served with your choice of French fries or salad

VOUWÄRTIG UND VEGAN

Gelbes Kichererbsen Curry mit Gemüse und Jasmin Reis  33.00
Yellow chickpea curry with vegetables and jasmine rice

GÄNG WIEDER FEIN

Salatteller mit Guacamole und Thonsalat 28.00

Salatteller mit Guacamole und Mini-Buratta  26.00

*Salad plate with guacamole and tuna salad
Salad plate with guacamole and mini burrata*