

**Kleiner Stein der Weisen**  
**3-Gang Surprise Menu**  
zum verkosten, teilen, geniessen

**small philosopher's stone**  
**3-course menu surprise**  
to taste, share, enjoy

**69.-/Person**

ab 2 Personen nur ganze Tische  
from 2 people only whole tables



**Der Stein der Weisen**  
**5-Gang Surprise Menu**  
zum verkosten, teilen, geniessen

**the philosopher's stone**  
**5-course menu surprise**  
to taste, share, enjoy

**79.-/Person**

ab 2 Personen nur ganze Tische  
from 2 people only whole tables



**Opus Magnum**  
**5-Gang Surprise Menu**  
**inkl. Getränkebegleitung**  
zum verkosten, teilen, geniessen

**Opus Magnum**  
**5-course menu surprise**  
**incl. drink pairing**  
to taste, share, enjoy

**119.-/Person**

ab 2 Personen nur ganze Tische  
from 2 people only whole tables

wifi: Paracelsus

**geerntet / harvested**

Gemüserolle, vegetable roll 15.-  
Spinat, Petersilienwurzel  
Spinach, parsley root

Sprossensalat, sproutsalad 15.-  
Bärlauch-Dressing  
Wild garlic dressing

Spargelsalat, asparagus salad 15.-  
Hummus



**gesiedet / boiled**

Papaya-Suppe 15.-  
Pfefferminz, peppermint

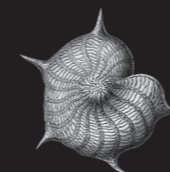
**gebacken / baked**

Weizenbrot, wheat bread 9.-  
Tomaten-Basilikum-Dip  
Tomato basil dip

**frittiert / deep fried**

Kartoffelstäbchen, potato sticks 9.-  
Tomaten-Senf-Mandel-Dip  
Tomato, herb and almond dip

Gemüse im Kräuter-Bierteig 12.-  
Vegetables in herbal beer batter  
Orangen-Limetten-Dip  
Orange Lime Dip



Falafel 12.-  
Auberginen-Tomaten-Limettensauce  
Eggplant tomato lime sauce

**geschmort / braised**

Curry 16.-  
Aprikose, Kokosmilch  
Apricot, coconut milk

Tajine 16.-  
Hibiskus, Tomate  
Hibiscus, tomato

**pochiert / poached**

Kräuter-Ei, herbal egg 15.-  
Trüffel-Polenta

**gedämpft / steamed**

Jasminreis 5.-



**püriert / mashed**

Aubergine, eggplant 12.-  
Röst-Zwiebeln  
Roast onions

**sautiert / sautéed**

Spätzli, spaetzli 15.-  
Salbei Butter  
Sage butter

Saisonpilze, mushrooms 15.-  
Sprossen, Pilzessenz  
Sprouts, mushroom essence

**blanchiert / blanched**

Saisongemüse 15.-  
Seasonal vegetables

**grilliert / grilled**

Marinierter Tofu 15.-  
Teriyaki-Sauce

Poulet Lollis (2 Stk.), chicken 12.-  
Ingwer-Chili marinade  
Ginger-chili marinade

Rindfleischbällchen, beefballs 15.-  
BBQ Sauce

Diamant Steak, beef 19.-  
Feigensauce  
Fig sauce

Schweinebauch, pork belly 19.-  
Pflaumensauce  
Plumsauce

**gesüsst / sweetened**

Dekonstruiertes Panna Cotta 18.-  
Deconstructed panna cotta

Rhabarbe-Apfel Synthese 18.-  
Rhubarb-apple synthesis

Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt.

Für Auskunft zu Allergien und Unverträglichkeiten, gibt Ihnen unser Servicepersonal gerne Auskunft

Deklaration: Poulet, Rind, Schwein aus der Schweiz / Lamm Neuseeland (Kann mit hormonellen Leistungsförderern erzeugt worden sein)