

**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.-
Hummus

Sprossensalat, sproutsalad 15.-
Apfel-Minze-Dressing
Apple mint dressing

gesiedet / boiled

Gazpacho 15.-
Nektarine
nectarine

Siedfleischsalat, beef salad 15.-
Gurken, Wasabi
Cucumbers, wasabi

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

denaturiert / denatured

Ceviche vom Kabeljau/Cod 17.-
Leche de tigre, Quinoa,
Leche de tigre, quinoa,

geschmort / braised

Curry 16.-
Karotten, Kurkuma, Kokosmilche
Carrots, turmeric, coconut milk

Tajine 16.-
Pflaume, Rosmarin, Tomate
Plum, rosemary, tomato

gedämpft / steamed

Reis 5.-
Reisnudelsalat 15.-
Erdnussauce
Peanut sauce

püriert / mashed

Mais, corn 12.-
Beeren
Berries

sautiert / sautéed

Spätzli, spaetzli 15.-
Zitronenmelisse-Pesto
Lemon balm pesto

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

pochiert / poached

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

blanchiert / blanched

Saisongemüse 15.-
Seasonal vegetables

grilliert / grilled

Marinierter Tofu 15.-
Pflaumensauce
Plumsauce

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

Rindfleischbällchen, beefballs 15.-
BBQ Sauce

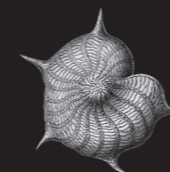
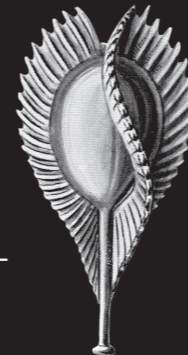
Diamant Steak, beef 19.-
Chimichurri

Schweinebauch, pork belly 19.-
Teriyaki-Sauce

gesüsst / sweetened

Dekonstruiertes Crêpes suzette 18.-
Deconstructed crêpes suzette

Transmutation der Melone 18.-
Transmutation of the melon



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 / Kabeljau MSC Nordostatlantik