

**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.-
Erdnuss-Hummus
Peanut hummus

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

Eingelegter Kürbissalat 15.-
Granatapfel
Pomegranate

gesiedet / boiled

Pastinakensuppe 15.-
Marroni
Chestnuts

gebacken / baked

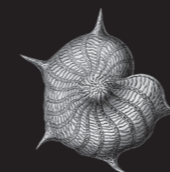
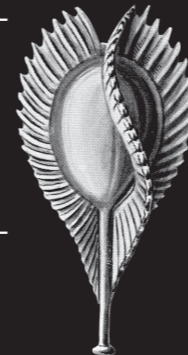
Weizenbrot, wheat bread 9.-
Tomaten-Basilikum-Dip
Tomato basil dip

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
Apfel-Kokos-Dip
Apple coconut dip

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



geräuchert / smoked

Entenbrust, duck breast 15.-
Mirabelle

gereift / aged

Ziegenkäse 15.-
Feigen, Thymian-Honig
Figs, thyme honey

geschmort / braised

Curry 16.-
Kürbis, Kurkuma, Kichererbsen, Kokosmilch
Pumpkin, turmeric, chickpeas, coconut milk

Tajine 16.-
Feige, Tamarinde, Linsen, Tomate
Fig, tamarind, lentils, tomato

gedämpft / steamed

Reis 5.-

püriert / mashed

Artischockenherz 12.-
Zitrone, Kapern
Lemon, capers

sautiert / sautéed

Spätzli, spaetzli 15.-
Randen-Pesto
Beetroot pesto

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

pochiert / poached

Kräuter-Ei, herbal egg 15.-
Trüffel-Griess
Truffle-semolina

blanchiert / blanched

Saisongemüse 15.-
Seasonal vegetables

grilliert / grilled

Marinierter Tofu 15.-
Teriyaki-Sauce

Poulet Lollis (2 Stk.), chicken 12.-
Orange-Meerrettich
Orange horseradish

Rindfleischbällchen, beefballs 15.-
BBQ Sauce

Diamant Steak, beef 19.-
Kräutersauce
Herb sauce

Hirschragout, deer 19.-

Schweinebauch, pork belly 19.-
Pflaumen-Hoisin-Sauce

gesüsst / sweetened

Dekonstruiertes Tiramisu 18.-
Deconstructed tiramisu

Obstbaum-Synthese 18.-
Fruit tree 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, Ente aus Frankreich, Hirsch aus der EU