

**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

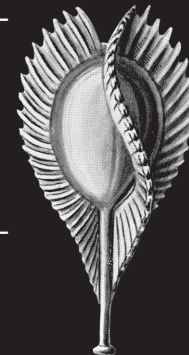
wifi: Paracelsus

**geerntet / harvested**

Gemüserolle, vegetable roll 15.-  
Federkohlpüree  
Kale puree

Sprossensalat, sproutsalad 15.-  
Apfel-Basilikum-Dressing  
Apple basil dressing

Randencarpaccio, beetroot 15.-  
Ziegenkäse  
Goat cheese



**gesiedet / boiled**

Lauch Suppe, leek soup 15.-  
Apfel  
Apple

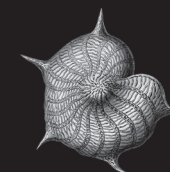
**gebacken / baked**

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

**geschmort / braised**

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

Tajine 16.-  
Tomaten, Randen  
Tomatoes, beetroot

**gedämpft / steamed**

Reis 5.-

**püriert / mashed**

Kohlrabi 12.-  
Birne  
Pear



**sautiert / sautéed**

Spätzli, spaetzli 15.-  
Spinat  
Spinach

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

Lammhuft, lamb shank 19.-  
Minze-Jus  
Mint sauce

Schweinebauch, pork belly 19.-  
Pfersich-5-Gewürz Sauce  
Peach-five spice sauce

**gesüsst / sweetened**

Dekonstruierter Apfelstrudel 18.-  
Deconstructed apple strudel

Santi Niggi Näggi 18.-  
S' dessert vom Santiglaus  
Dessert from Santa Claus

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, Lamm aus NZ