

**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

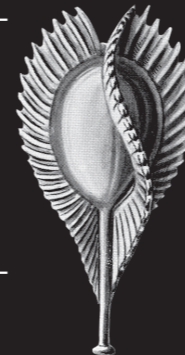
wifi: Paracelsus

**geerntet / harvested**

Gemüserolle, vegetable roll 15.-  
Tomaten-Kurkuma-Sauce  
Tomato-turmeric sauce

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

Rotkohl, Gurke, 15.-  
red cabbage, cucumber  
Karotten, Datteln  
Carrots, dates



**gesiedet / boiled**

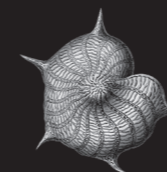
Fenchel-Orangen Suppe, 15.-  
Fennel and orange soup  
Majoran  
Marjoram

**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**

Lachs, salmon 15.-  
Wasabi, Dill

**geschmort / braised**

Curry 16.-  
Waldbeeren, Kokosnuss  
Wild berries, coconut

Tajine 16.-  
Tomaten, Datteln  
Tomatoes, dates

**gedämpft / steamed**

Reis 5.-

Hirsebrei, millet porridge 5.-

**sautiert / sautéed**

Spätzli, spaetzli 15.-  
Bärlauch  
Wild garlic

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.-  
Chili-Ingwer  
Chili-ginger

Rindfleischbällchen, beefballs 15.-  
Pilzrahmsauce  
Mushroom cream sauce

Diamant Steak, beef 19.-  
Holunderbeerensauce  
Elderberry sauce

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

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

**gesüsst / sweetened**

Dekonstruierte Cremeschnitte 18.-  
Deconstructed cream cake

Fata Morgana 18.-  
Tapioka, karotten, Ingwer, Nashi, Holunder  
Tapioca, carrots, ginger, nashi, elderberry

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, Lachs aus Norwegen, Lamm aus NZ