

**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.-
Soja-Sesam
Soy sesame

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

Chlorophyll-Salat 17.-
Peperoni, Gurke, Spitzkohl, Spinat
Pepperoni, cucumber, pointed cabbage, spinach

gesiedet / boiled

Erbsen-Kresse, pea-cress 15.-
Kartoffel, Lauch, Sellerie
Potato, leek, celery

gebacken / baked

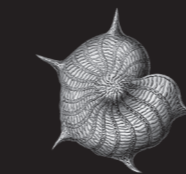
Alchemist-Brot, bread 9.-
Kräuterbutter
Herbal butter

frittiert / deep fried

Kartoffelstäbchen, potato sticks 9.-
Yuzu-Wasabi-Mayo

Gemüse-Puffer, vegetable fritters 12.-
Kräuter, Frühlingszwiebeln, Tsatsiki-Dip
Herbs, spring onions, tsatsiki dip

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



fermentiert / fermented

Kohlgemüse 9.-
Div. Kohlgemüse, Ingwer, Chili, Soja
Various cabbage vegetables, ginger, chili, soy

geschmort / braised

Alchemist-Curry 16.-
Stangensellerie, Artischocken, Bohnen, Kokosnuss
Celery, artichokes, beans, coconut

Alchemist-Tajine 16.-
Tomate, Peperoni, Zucchetti, Ras el hanout
Tomato, pepperoni, zucchini, ras el hanout

Saisongemüse, seasonal veggies 15.-

gedämpft / steamed

Reis 6.-

püriert / mashed

MisoMais-miso, corn-miso 9.-

sautiert / sautéed

Eierspätzli, egg spaetzli 15.-
Bärlauchpesto
Wild garlic pesto

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

pochiert / poached

Kräuter-Ei, herbal egg 15.-
Trüffelpolenta



grilliert / grilled

Marinierter Tofu 15.-
Teriyaki-Sauce

Poulet Lollis (2 Stk.), chicken 13.-
Chili-Ingwer

Beef-Meatballs 19.-
BBQ-Sauce

Entenbrust, duckbreast 19.-
Erdbeer-Hoisin
Strawberry hoisin

Alchemist-Sparereibs 19.-
Ahorn-Sesam-Knolauch
Maple-sesame.garlic

gesüsst / sweetened

Serotonin 18.-
Schokolade, Kokos, Rhabarber, Rosenwasser, Lavendel
Chocolate, coconut, rhubarb, rose water, lavender

Endorphin 18.-
Apfel, Pfefferminz, Ingwer, Gurke, Aloe vera
Apple, peppermint, ginger, cucumber, aloe vera

Glace, icecream 5.-
3 kleine Kugeln Glace
3 small scoops ice cream

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, Wild aus der EU, Ente aus Frankreich