

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

Blumenkohlsalat, cauliflower 15.-
pfefferminzhummus, madeln, granatapfel
peppermint-hummus, almonds, pomgranate

Sprossensalat, sproutsalad 15.-
apfel-basilikum-dressing
apple basil dressing

Krautsalat, coleslaw 15.-
kohl, karotten, harissa, petersilie, kreuzkümmel
cabbage, carrots, harissa, parsley, cumin

gekühlt / chilled

Kirschen-Gazpacho, cherries 15.-
tomaten, gurken, peperoni, stangensellerie
tomatoes, cucumber, pepperoni, celery

frittiert / deep fried

Kartoffelstäbchen, potato sticks 9.-
yuzu-wasabi-mayo

Gemüse-Puffer, 12.-
vegetable fritters
kräuter, frühlingsschnecken, artischoken-dip
herbs, spring onions, artichokes dip

Falafel 12.-
auberginen-tomaten-limettensauce
eggplant tomato lime sauce

gebacken / baked

Alchemist-Brot, bread 9.-
kräuterdip, herbaldip

geschmort / braised

Gemüse-Tajine 16.-
tomaten, aprikosen, ras el hanout, kichererbsen
tomatoes, apricots, ras el hanout, chickpeas

Lamm-Tajine 16.-
tomaten, aprikosen, ras el hanout, kichererbsen
tomatoes, apricots, ras el hanout, chickpeas

gedämpft / steamed

Reis 6.-

Zitronen-Couscous, lemon 6.-

sautiert / sautéed

Saisongemüse mit Plizen 15.-
seasonal veggies with mushrooms

pochiert / poached

Kräuter-Ei, herbal egg 15.-
mais-miso-püree
corn and miso puree

Alchemist-Elixier

kreiere dein eigenes Elixier
create your own elixir

29.-/ 100ml Kolben

grilliert / grilled

Marinierter Tofu 15.-
teriyaki-Sauce

Poulet Lollis (2 Stk.), chicken 14.-
chili-ingwer
chili ginger

Beef-Meatballs 19.-
bbq-sauce

Entenbrust, duckbreast 19.-
erdbeer-hoisin
strawberry hoisin

Alchemist-Spareribs 22.-
ahorn-sesam-knoblauch
maple-sesame-garlic

gesüsst / sweetened

Dekonstruierte Linzertorte 18.-
himbeer, rosmarin, mandeln, crumble
raspberry, rosemary, almonds, crumble

Dopamin 18.-
dunkle schokolade, kokosnuss, vanille, rahm
dark chocolate, coconut, vanilla, cream

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