



## CHEF'S TABLE BY SUSU

### SUSU'S DEGUSTATIONSMENÜ

# BELEITS BRÖTLI

*Just Bubbles extra brut, Silou, Bielersee, Schweiz*

Begneit

Ibérico Chorizo | Frischkäse |  
Schwarzer Knoblauch

Lattich

Lardo | geröstete Hefe-Mayonnaise

# CAESAR SALAD

# Z MÜSCHÄLI

Pochierte Grillardeau Auster Nr. 2  
Stangensellerie | Gurke | Ponzu

Butter-Brioche

Sauerrahmbutter | Kürbiskernöl |  
Federkohl

# BROT

**DER SCHREI - WIE ALLES BEGANN.**

# AMOUSE BOUCHE

Kalb trifft auf Sellerie  
Rande | Hokaido-Kürbis |  
Yuzu Kimizu | Buttermilch

Gin-gebeizter Saibling aus Rubigen  
Osietra Alpenkaviar | Granny Smith  
| Jalapeno

**DER NACHBAR AUS RUBIGEN.**

# VORSPEISE

*Solaris 2022, Staatskellerei Zürich, Chorb Rheinau, Schweiz*



## CHEF'S TABLE BY SUSU

FORTSETZUNG...

„USÄM BODÄ BIS GANZ NACH OBÄ.“

### ZWISCHENGANG

*Rebula Cru Selection 2021, Marjan Simčič, Brda, Slowenien*

Steffisburger Kartoffel  
Eigelb | Lauch | Trüffel aus dem  
Schadaupark

Confierte Rubiger Lachsforelle  
Wilder Blumenkohl | Nussbutter-  
Dashi „Beurre Blanc“ | Ponzu

SUSU'S SIGNATURE DISH.

### FISCHGANG

*Chardonnay Graubünden 2022, Wegelin Scadenagut, Malanser, Schweiz*

ZURÜCK ZUM ADEL.

### HAUPTGANG

*Zweigelt 2018, Kracher, Burgenland, Österreich*

Taube  
Kräuterseitling | Karamellierter Hof-  
Kürbis | Cassis | Molkejus

Sanddorn  
Miso-Karamell | Piemonteser  
Haselnuss | Schwarztee

WO ISCH Z GSTÖHLNIGA CARAMBA VERSTECKT?

### DESSERT

*Leonardo Passito 2017, Marjan Simčič, Brda, Slowenien*

DIE BLEIBENDE ZIGARRE

### APRÉS DESSERT

Gianduja Ganache  
Zartbitterschokolade | Fingerlimes |  
Rum

Aebleskiver | Grosis Spitzbuben |  
Felchlin Felcor 52% Yuzu-Kalamansi-  
Praline

### FRIANDISE

CHEF'S TABLE-MENÜ = CHF 220.-  
INKL. WEINBEGLEITUNG = CHF 300.-

Alle Preise in Schweizer Franken (CHF), inkl. MwSt.

Hotel Seepark • Seestrasse 47 • 3602 Thun • T +41 33 226 12 12 • info@seepark.ch • www.seepark.ch

