

CENTRIC DINING
SUSU'S DEGUSTATIONSMENÜ
5 ODER 7 GÄNGE

Champagne Les Meuniers de Clémence 2016, Champagne Lelarge-Pugeot, Frankreich

OTSUMAMI

Pochierte Gillardeau Auster Nr. 2

Grüner Apfel | Ponzu |
Stangensellerie-Sudachi

Chawanmushi im Überraschungsei

Osietra Alpenkaviar |
Malabarspinat | Sobacha

Bluefin Akami Tartlettes

Wasabi | Katsuobushi |
Schwarzwälder Miso

HOKKAIDO BRIOCHE

Raps Dip | Stefans Dauerwurst | Maiitake Tempura | Gochujang

Grüner Veltliner Fass 43 2015, Pichler-Krutzler, Österreich

KYŌ × ANDES

Geflämmt Hiramasa Kingfish

Myoga | Avocado | Guave-Aji-Amarillo

Bothmarhalde Blauburgunder Graubünden AOC 2022, Wegelin Scadenagut, Schweiz

DER KLASSIKER

Simmentaler Rindstatar

Rote Beete Yuzu | Buttermilch | Meerrettich

Noix Gras | Sauerklee

Completer Solera Graubünden AOC 2018-2024, Obrecht - Weingut zur Sonne, Schweiz

SIGNATURE DISH

Steffisburger Kartoffel

Confiertes Eigelb | Lauch | Lotta's Herbstrüffel

MONTICARA Sierras de Málaga DO 2020, Victoria Ordóñez, Spanien

NORDISCHE SPANNUNG

Geräucher Lostallo Lachs

Lardo di Colonnata | Dillpollen | Vin Jaune

Saffredi Maremma IGT 2023, Fattoria Le Pupille, Italien

DIE ALLES VERÄNDERNDE TAUBE

Bresse Taube von Alfred von Escher

Shio Koji | Gamper Bio Chicorée | Umeboshi | Pilz | Cassis-Molkejus

Caramella | Gebrannte Orange | Sauce Albufera

JUMIS KÄSESINFONIE

Rosa Rugosa Fermented Sparkling Tea, København Kombucha, Dänemark

AMAZONAS TRIFFT KYOTO

Amsoldinger Joghurt

Shiso-Maracuja | Mango-Curd | Sake

Ben Ryé Passito di Pantelleria DOC 2023, Donnafugata, Italien

BIS ZUR LETZTEN NUANCE

Bionda 36%

Sanddorn | Piemonteser Haselnuss | Fermentierter Honig | Oolong

Mandel Financier | Vermicelle | Zwetschgenröster

CANDY SHOP

THE JOURNEY

FULL IMMERSION

CHF 159.– (Goldene Gänge) | CHF 219.– mit Weinbegleitung

CHF 239.– (Alle Gänge) | CHF 329.– mit Weinbegleitung