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 | Shiso

Bluefin Akami Tartlettes
Wasabi | Katsuobushi | Schwarzwälder Miso

Osietra Alpenkaviar Chawanmushi
Rauchforelle | Shiitake | Shiro Dashi

HOKKAIDO BRIOCHE

Raps Dip | Stefans Dauerwurst | Maiitake Tempura | Gochujang

Grüner Veltliner Fass 43 2015, Pichler-Krutzler, Österreich

KYŌ × ANDES

Hamachi Kombujime
Daikon | Myoga | Combava-Aji Amarillo

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

SIGNATURE DISH

Steffisburger Kartoffel
Confiertes Eigelb | Lauch | Périgord Trüffel

MONTICARA Sierras de Málaga DO 2020, Victoria Ordóñez, Spanien

NORDISCHE SPANNUNG

Geräuchter Lostallo Lachs
Lardo di Colonnata | Dillpollen | Vin Jaune

Bothmarhalde Blauburgunder Graubünden AOC 2022, Wegelin Scadenagut, Schweiz

NUR EINE FRAGE DER ZWIEBEL

Binchōtan Roscoff Zwiebel

Comté Käse | Schwarze Schalotte |
Koji Buttermilch

Kohlrabi | Labneh | Estragon | Verjus

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	CHF 169.– (Goldene Gänge) | CHF 229.– mit Weinbegleitung
FULL IMMERSION	CHF 249.– (Alle Gänge) | CHF 339.– mit Weinbegleitung