

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Glutenfreies Menu

VORSPEISEN

Kalt

Wassermelone, Tomaten, Oliven, Basilikum 16

Pilz-Tatar, Ponzu, Mandel, Knoblauch 15

Roh & Mariniert

Zucchini-Carpaccio, Oliven, Kapern, Bergkäse 14

Balik Räucherlachs, Ponzu, Wasabi, Fingerlimette 24

Heiss

Gebratene Aubergine, weißes Miso, Gurke 16

Schweizer "Cheeseburger" Tartare 26

The Cambrian "Fish & Chips" 15

HAUPTSPEISEN

Schweizer Rind

LUMA Entrecote, gereifte Sojasauce, geräucherte Zwiebeln 43

Geschmorte Rindsbäckchen, Kartoffelpüree, Petersilie, Schalotten 49

LUMA Ribeye & Bergbutter (für zwei) 99

Land

Maispouardenbrust, Spargel, Champignons, Bärlauch 40

BBQ Kalbs-Shortribs, Piquillo-Paprika, Frühlingszwiebel, Cashews 50

Pilze, gegrillter Lauch, Ponzu, Zwiebel 35

Gebratener Blumenkohl, Linsen, Thai-Gewürz 29

BEILAGEN

Gegrillter Brokkoli & schwarzer Sesam 8

Italienischer Bitter-Blattsalat, Rauchmandel, Apfel 8

Bäckerinkartoffel 8

Cremige Polenta 9

Getrübefelte Käse-Pommes Frites 14

DESSERTS

Kokosmilchreis, Mango, Erdnuss, Kafir-Limette 15

Eton mess, Erdbeere, Meringue, Basilikum 15

Banoffee Pie, Tonkabohne, Schokolade, Banane 20

Glace: Schokolade – pro Kugel 5

Sorbet: Ananas, Kokosnuss, Himbeere – pro Kugel 5

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Laktosefreies Menu

VORSPEISEN

Kalt

Wassermelone, Tomaten, Oliven, Basilikum 16

Pilz-Tatar, Ponzu, Mandel, Knoblauch 15

Roh & Mariniert

Zucchini-Carpaccio, Tomaten, Oliven, Kapern 14

Balik Räucherlachs, Ponzu, Wasabi, Fingerlimette 24

Heiss

Schweizer "Hamburger" Tartare 26

The Cambrian "Fish & Chips" 15

Blumenkohl-Tempura & Cashew-Käse 12

HAUPTSPEISEN

Schweizer Rind

LUMA Entrecote, gereifte Sojasauce, geräucherte Zwiebeln 43

Geschmorte Rindsbäckchen, Kartoffelpüree, Petersilie, Schalotten 49

Land

Maispouardenbrust, Spargel, Champignons, Bärlauch 40

BBQ Kalbs-Shortribs, Piquillo-Paprika, Frühlingszwiebel, Cashews 50

Gebratener Blumenkohl, Linsen, Thai-Gewürz 29

BEILAGEN

Gegrillter Brokkoli & schwarzer Sesam 8

Italienischer Bitter-Blattsalat, Rauchmandel, Apfel 8

Bäckerkartoffel 8

French fries 7.5

DESSERT

Kokosmilchreis, Mango, Erdnuss, Kafir-Limette 15

Glace: Schokolade – pro Kugel 5

Sorbet: Ananas, Kokosnuss, Himbeere – pro Kugel 5

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Vegetarisches Menu

VORSPEISEN

Kalt

Wassermelone, Tomaten, Oliven, Basilikum 16

Pilz-Tatar, Ponzu, Mandel, Knoblauch 15

Roh & Mariniert

Zucchini-Carpaccio, Oliven, Kapern, Bergkäse 14

Heiss

Gebratene Aubergine, weißes Miso, Gurke 16

Blumenkohl-Tempura & Cashew-Käse 12

HAUPTSPEISEN

Land

Pilze, gegrillter Lauch, Ponzu, Zwiebel 35

Gebratener Blumenkohl, Linsen, Thai-Gewürz 29

Pasta

Pasta-Gratin mit Tomaten, Stracciatella, Oliven, Kapern, Petersilie 31

Zucchini-Basilikum-Linguine, Bergkäse, schwarzer Pfeffer 33

BEILAGEN

Gegrillter Brokkoli & schwarzer Sesam 8

Italienischer Bitter-Blattsalat, Rauchmandel, Apfel 8

Bäckerkartoffel 8

Cremige Polenta 9

Getrüffelte Käse-Pommes Frites 14

DESSERTS

Apfeltarte Tatin, geröstetes Gersteneis 6

Kokosmilchreis, Mango, Erdnuss, Kafir-Limette 15

Eton mess, Erdbeere, Meringue, Basilikum 15

Banoffee Pie, Tonkabohne, Schokolade, Banane 20

Käseplatte aus der Region, würziges Birnenchutney,
Weintrauben, Sauerteig-Cracker 25

Glace: Schokolade – pro Kugel 5

Sorbet: Ananas, Kokosnuss, Himbeere – pro Kugel 5

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Veganes Menu

VORSPEISEN

Kalt

Wassermelone, Tomaten, Oliven, Basilikum 16

Pilz-Tatar, Ponzu, Mandel, Knoblauch 15

Roh & Mariniert

Zucchini-Carpaccio, Tomaten, Oliven, Kapern 14

Heiss

Gebratene Aubergine, weisses Miso, Gurke 16

Blumenkohl-Tempura & Cashew-Käse 12

HAUPTSPEISEN

Land

Bergpilz-Ragu, knusprige Kartoffel, Ponzu 35

Gebratener Blumenkohl, Linsen, Thai-Gewürz 29

BEILAGEN

Gegrillter Brokkoli & schwarzer Sesam 8

Bäckerkartoffel 8

DESSERTS

Kokosmilchreis, Mango, Erdnuss, Kafir-Limette 15

Glace: Schokolade – pro Kugel 5

Sorbet: Ananas, Kokosnuss, Himbeere – pro Kugel 5