

BRYN WILLIAMS

<sup>AT</sup> **The Cambrian**

# Welcome

# Willkommen

# Bienvenue

If you have any questions regarding allergies, our staff will be happy to assist you  
Bei Fragen zu Allergien sind wir Ihnen gerne behilflich  
Les informations relatives aux allergies sont, sur demande et en tout temps, disponibles

## About our food

## Über unser Essen

## À propos de notre cuisine

Sharing food at a table brings us closer together. To create our sharing plates we use only the very best local produce and cook it simply with care and imagination. You can graze through our seasonal menu and savour a taste of the Alps. Our offering is informed by our culinary journeys in London and Wales which illuminate our hotel's Swiss and Welsh influences.

„Sharing Dishes“ lassen uns das Essen gemeinsam erleben und zusammenrücken. Wir verwenden die besten Produkte aus der Region und verarbeiten diese so einfach wie möglich, aber mit höchster Sorgfalt und Phantasie. Lassen Sie sich durch unser saisonales Menü inspirieren und geniessen Sie „A taste of the Alps“ mit Einflüssen aus London und Wales.

Tous nos plats sont pensés pour être partagés, car partager un repas à table, c'est se rapprocher les uns des autres. Nos plats sont élaborés à base des meilleurs produits locaux disponibles et nous les cuisinons avec amour et imagination. Venez déguster notre menu de saison et vous imprégner des saveurs alpines. Notre carte est inspirée par nos escapades culinaires à Londres et au Pays de Galles, mettant ainsi en lumière les influences suisses et galloises de notre hôtel.

All prices in CHF, VAT and service charge included  
Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.  
Tous nos prix s'entendent en CHF et TTC

## **Bryn Williams** Chef Patron

Hailing from North Wales, Bryn Williams, Chef Patron at The Cambrian learnt to appreciate food and its origins on the rolling hills and farms where he grew up. Since then, he has worked in some of the most prestigious kitchens in London – with the world’s most stellar chefs – working alongside Marco Pierre White at ‘The Criterion’ and Michel Roux at ‘Le Gavroche’.

**Bryn is currently Chef Patron of ‘Odette’s’ Restaurant in London’s Primrose Hill and ‘Bryn Williams at Porth Eirias’, a bistro and bar overlooking the stunning North Wales coast. Bryn Williams at The Cambrian completes his triad of fine restaurants.**

Bryn Williams, Chef Patron im The Cambrian, begeisterte sich schon früh für gutes Essen und Produkte von umliegenden Bauernhöfen in seiner Heimat Wales. Später erlernte und perfektionierte er sein handwerkliches Können bei den renommiertesten Köchen in London. Zu diesen gehörten Pierre White im ‘The Criterion’ und Michel Roux im ‘Le Gavroche’.

Heute besitzt er das bekannte Restaurant ‘Odette’s’ in London’s Primrose Hill und ‘Bryn Williams at Port Eirias’, ein Bistro und Bar mit fantastischem Blick über die Küste von Nord-Wales. Jetzt vervollständigt er seine Triade feiner Restaurants mit einer Neueröffnung im The Cambrian, das ebenfalls walisischen Ursprungs ist.

Originaire du nord du Pays de Galles, Bryn Williams, chef patron du restaurant au The Cambrian, doit sa passion pour la nourriture et ses origines aux collines et fermes qui l’ont vu grandir. Depuis lors, il a travaillé dans les cuisines les plus prestigieuses de Londres - avec des chefs de renommée internationale – ainsi que aux côtés de Marco Pierre White au «Criterion» et de Michel Roux au «Gavroche».

Bryn est actuellement chef patron du restaurant «Odette’s» à Primrose Hill à Londres et du «Bryn Williams at Porth Eirias», un bistrot et bar surplombant la magnifique côte nord du Pays de Galles. Le Cambrian complète sa triade de restaurants gastronomiques.

## **Will Gordon** Head Chef

North Londoner Will Gordon worked for a number of prestigious chefs and Michelin Star restaurants in the UK before the latest chapter of his culinary journey sees him reunite with his mentor Bryn Williams in the Swiss Alps, as Head Chef here at The Cambrian.

Der aus London stammende Küchenchef Will Gordon hat Erfahrungen in verschiedenen mit Michelin Stern ausgezeichneten Restaurants getätigt, bevor er seine kulinarische Reise mit Bryn Williams, seinem langjährigen Mentor, in die Schweizer Alpen antrat.

Will Gordon, originaire du nord de Londres, a travaillé pour nombre de chefs prestigieux et de restaurants étoilés au Royaume-Uni avant que le dernier chapitre en date de son voyage culinaire ne le mène dans les Alpes suisses, renouant avec son mentor Bryn Williams, en tant que chef de cuisine du The Cambrian.

## Cold Kalt Froid

**B.L.T salad**  
B.L.T Salat  
Salade B.L.T  
14

**Burratta, butternut, walnut pesto**  
Burrata, Butternuss, Walnuss Pesto  
Burratta, courge butternut, pesto de noix  
15

**Endive, marinated tomato, onion, olive**  
Chicorée, marinierte Tomate, Zwiebel, Olive  
Endive, tomate marinée, oignon, olive  
9

**Fried aubergine, white miso, cucumber**  
Frittierte Aubergine, weisses Miso, Gurke  
Aubergine frite, miso blanc, concombre  
14

**The Cambrian “fish & chips”, confit lemon**  
The Cambrian “fish & chips”, confierte Zitrone  
The Cambrian “fish & chips”, citron confit  
9

**Crispy & poached enoki mushroom, roast garlic**  
Knuspriger & pochierter Enoki-Pilz, gebratener Knoblauch  
Champignon Enoki croustillant & poché, ail frit  
12

**Cured trout, ginger dressing, shiso**  
Marinierte Forelle, Ingwer Dressing, Shiso  
Truite marinée, sauce au gingembre, shiso  
18

**Zander ceviche, white radish, garlic**  
Zander Ceviche, weisser Rettich, Knoblauch  
Ceviche de sandre, radis blanc, ail  
22

**Swiss “cheeseburger” tartar**  
Swiss “Cheeseburger” Tartare  
Tartare suisse “cheeseburger”  
26

## Hot Heiss Chaud

## Raw Roh Cru

## Rivers Fluss Rivière

**Confit salmon, pine butter, mushroom**  
Confiertes Lachs, Fichtennadel Butter, Pilze  
Saumon confit, beurre de sapin, champignon  
38

**Roast zander, avocado, cucumber, mint**  
Gebratener Zander, Avocado, Gurke, Minze  
Sandre grillé, avocat, concombre, menthe  
40

**Sirloin Steak, XO butter, herb mayonnaise**  
Entrecôte, XO Butter, Kräutermayonnaise  
Entrecôte, beurre XO, mayonnaise aux herbes  
48

**Teriyaki Swiss lamb, cucumber, yoghurt**  
Schweizer Teriyaki Lamm, Gurke, Yoghurt  
Agneau suisse teriyaki, concombre, yoghourt  
46

**BBQ beef cheek, onion, bacon, mushroom**  
BBQ Rindsbacke, Zwiebel, Speck, Pilz  
Joue de boeuf BBQ, oignon, bacon, champignon 36

**XO roast cauliflower, raw shavings, cooking juices**  
XO gebratener Blumenkohl, rohe Blumenkohlspäne, Jus Chou-fleur  
XO rôti, copeaux de chou-fleur crus, jus de cuisson  
27

**Young broccoli, olive oil, black sesame**  
Junger Brokkoli, Olivenöl, schwarzer Sesam  
Jeune brocoli, huile d'olive, sésame noir  
8

**Baked potato, onion, Swiss cheese**  
Gebackener Kartoffel, Zwiebel, Schweizer Käse  
Patate rôtie, oignon, fromage suisse  
12 - Black truffle supplement 8

**Confit Winter tomato, olive oil, thyme**  
Konfierte Wintertomate, Olivenöl, Thymian  
Tomate d'hiver confite, huile d'olive, thym  
11

## Land Land Terre

## Sides Beilagen Accompagne- ments

**Dessert  
& Cheese  
Dessert  
& Käse  
Dessert  
& Fromage**

**Apple Tarte tatin, bay leaf ice cream**  
Apfel Tarte Tatin, Lorbeerblatt Glace  
Tarte tatin, glace au laurier  
15

**Swiss chocolate pot, yoghurt ice cream**  
Flüssiger Schoggikuchen, Yoghurt Glace  
Coulant chaud au chocolat suisse, glace au yoghourt  
20

**Pineapple carpaccio, yuzu sorbet, lemon thyme**  
Ananas Carpaccio, Yuzu Sorbet, Zitronenthymian  
Carpaccio d'ananas, sorbet au yuzu, thym citronné  
14

**Yoghurt pannacotta, seasonal fruit, white chocolate, pumpkin seed**  
Joghurt Panna Cotta, saisonale Früchte, weisse Schokolade, Kürbiskerne  
Pannacotta au yoghourt, fruit de saison, chocolat blanc, graine de courge  
15

**Local cheese board, spiced pear chutney, poppy seed Lavoche**  
Regionaler Käseteller, würziges Birnen-Chutney, Lavoche Mohn-Crackers  
Assiette de fromages locaux, chutney épicé à la poire,  
crackers Lavoche aux pavots  
25

**Origin  
Herkunft  
Origine**

---

<b>Beef</b>   Rind   Boeuf	Switzerland
<b>Lamb</b>   Lamm   Agneau	Switzerland
<b>Trout</b>   Forelle   Truite	Switzerland (farmed/zucht/élevage)
<b>Zander</b>   Zander   Sandre	Switzerland (farmed/zucht/élevage)
<b>Salmon</b>   Lachs   Saumon	Switzerland (farmed/zucht/élevage)
<b>Bottarga Fisch</b> ("fish & chips")	Italy