

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

STARTER

Salmon Gravadlax, cucumber, horseradish cream, Oona caviar

Graved Lachs, Gurke, Meerrettichcreme, Oona-Kaviar

Saumon gravlax, concombre, crème au raifort, caviar Oona

Magnum: Franciacorta Extra Brut “Golf 1927” DOCG Bio

INTERMEDIATE

Leek Mosaic, potato velouté, shaved winter black truffle

Lauch-Mosaik, Kartoffel-Velouté, gehobelte schwarze Wintertrüffel

Mosaïque de poireaux, velouté de pommes de terre, copeaux de truffe noire d’hiver

Crozes Hermitage Blanc “Cour de récré” AOC Bio 2024 – Domaine François Villard

MAIN

Roast duck breast, braised red cabbage, pressed duck leg, parsnip purée, orange jus

Gebratene Entenbrust, Rotkraut, gepresste Entenkeule, Pastinakenpüree, Orangensaft

Magret de canard rôti, chou rouge, canard à la presse, purée de panais, jus d’orange

Magnum: Frank Phélan AOC 2018 – Château Phélan Segur

DESSERT

Chocolate mousse, slow-cooked plum, Christmas spices

Schokoladenmousse, langsam gegarte Pflaumen, Weihnachtsgewürze

Mousse au chocolat, prune cuite à feu doux, épices de Noël

Banyuls, Vin Doux Naturel AOC 2021 – Chapoutier (Rhône, Süsswein rot)

105 CHF – Per person | Pro Person | Par personne

154 CHF with wine pairing | mit Weinbegleitung | avec accompagnement de vin

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

STARTER

Wild mushroom, chestnut & rocket salad

Wildpilz-Kastanien-Rucolasalat

Salade de champignons sauvages, châtaignes & roquette

Magnum: Franciacorta Extra Brut "Golf 1927" DOCG Bio

INTERMEDIATE

Leek Mosaic, potato velouté, shaved winter black truffle

Lauch-Mosaik, Kartoffel-Velouté, gehobelter schwarzer Wintertrüffel

Mosaïque de poireaux, velouté de pommes de terre, copeaux de truffe noire d'hiver

Crozes Hermitage Blanc "Cour de récré" AOC Bio 2024 – Domaine François Villard

MAIN

Roast pumpkin, buratta, parsnip purée, orange dressing

Gebratener Kürbis, Burrata, Pastinakenpüree, Orangendressing

Courge rôtie, burrata, purée de panais, vinaigrette à l'orange

Magnum: Frank Phélan AOC 2018 – Château Phélan Segur

DESSERT

Chocolate mousse, slow-cooked plum, Christmas spices

Schokoladenmousse, langsam gegarte Pflaumen, Weihnachtsgewürze

Mousse au chocolat, prune cuite à feu doux, épices de Noël

Banyuls, Vin Doux Naturel AOC 2021 – Chapoutier (Rhône, Süsswein rot)

VEGETARIAN MENU – 90 CHF – Per person | Pro Person | Par personne

139 CHF with wine pairing | mit Weinbegleitung | avec accompagnement de vin