

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Celeriac carpaccio, cashew cheese, spiced nuts

Sellerie-Carpaccio, Cashew-Käse, gewürzte Nüsse

Carpaccio de céleri-rave, fromage de cajou, noix épicées

Magnum: Champagne Extra Brut “Le Réserve” AOC – Billecart-Salmon

Roasted cauliflower, cauliflower puree, potato gnocchi

Gerösteter Blumenkohl, Blumenkohlpüree, Kartoffelgnocchi

Chou-fleur rôti, purée de chou-fleur, gnocchi de pommes de terre

Saint-Romain Blanc AOC 2023 – David Moret (Burgund)

Pumpkin agnolotti, brown butter, sage, shaved truffle

Kürbis-Agnolotti, braune Butter, Salbei, gehobelte Trüffel

Agnolotti à la citrouille, beurre noisette, sauge, copeaux de truffe

Barbera d’Asti “Soliter” 2024 DOCG – Pescaja

Roast king oyster mushroom, parsnip purée, glazed shallots, thyme mashed potato

Gebratener Königsasternpilz, Pastinakenpüree, glasierte Schalotten,

Kartoffelpüree mit eingelegtem Thymian

Champignons royaux rôtis, purée de panais, échalotes glacées,

purée de pommes de terre au thym mariné

Magnum: Remelluri Reserva DOCa 2015

Earl Grey infusion, chestnut, delicate sweet textures

Earl Grey-Aufguss, Kastanie, zarte süsse Texturen

Infusion Earl Grey, châtaigne, textures délicatement sucrées

Pannacotta, clementine & yuzu sorbet

Panna Cotta, Clementinen-Yuzu-Sorbet

Panna cotta, sorbet à la clémentine et au yuzu

Riesling Auslese “Neumagener Rosengärtchen” 2022 – Stefan Weise (Mosel)

VEGETARIAN MENU – 180 CHF – Per person | Pro Person | Par personne

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