BRYN WILLIAMS

AT The Cambrian

Oyster & hot chorizo on the terrace
Auster & scharfer Chorizo auf der Terrasse
Huître & chorizo épicé sur la terrasse

Mushroom tart, caramelized onion, egg yolk & truffle
Pilztarte, karamellisierte Zwiebeln, Eigelb & Trüffel
Tarte aux champignons, oignons caramélisés, jaune d'œuf & truffe

---

Salmon Gravlax, horseradish & buttermilk, chives
Graved Lachs, Meerrettich & Buttermilch, Schnittlauch
Saumon gravlax, raifort & babeurre, ciboulette

Swiss beef fillet, glazed parsnip, Hasselback potato, xo hollandaise sauce
Schweizer Rindsfilet, Glasierte Pastinake, Hasselback-Kartoffel,
XO-Hollandaise-Sauce
Filet de bœuf suisse, panais glacé, pomme de terre Hasselback,
sauce hollandaise XO

Swiss blue cheese, fig & port, fruit bread
Schweizer Blauschimmelkäse, Feige & Portwein, Früchtebrot
Fromage bleu suisse, figue & porto, pain aux fruits

Coconut pannacotta, poached pineapple, pineapple sorbet
Kokos-Panna-Cotta, pochierte Ananas, Ananas-Sorbet
Panna cotta à la noix de coco, ananas poché et son Sorbet

31.12.2026 – MENU 180 CHF – Per person | Pro Person | Par personne