BRYN WILLIAMS

AT The Cambrian

STARTER

Fig & burrata, candy walnuts, balsamic
Feige & Burrata, kandierte Walnüsse, Balsamico
Figue & burrata, noix caramélisées, balsamique

&

Mushroom & ricotta ravioli, truffle
Pilz- & Ricotta-Ravioli, Trüffel
Raviolis aux champignons et à la ricotta, truffe

MAIN

Miso glazed cauliflower, roasted winter greens, hazel nut pesto
For the table – warm potato salad
Miso-glasierter Blumenkohl, geröstetes Wintergemüse, Haselnuss-Pesto
Zum Teilen – warmer Kartoffelsalat
Chou-fleur glacé au miso, légumes d'hiver rôtis, pesto de noisettes
A partager – salade de pommes de terre tiède

DESSERT

Swiss chocolate cremeux, caramelized banana, hazelnut ice cream
Schweizer Schokoladen-Crèmeux, karamellisierte Banane, Haselnussglace
Crémeux au chocolat suisse, banane caramélisée, glace à la noisette

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