BRYN WILLIAMS

AT The Cambrian

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

---

Roasted butternut squash, glazed parsnip, Hasselback potato, xo hollandaise sauce
Gerösteter Butternusskürbis, Glasierte Pastinake, Hasselback-Kartoffel, XO-Hollandaise-Sauce
Courge butternut rôtie, 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

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