

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

STARTER

Chicken liver parfait, pear chutney, toasted brioche

Hühnerleberparfait, Birnenchutney, geröstete Brioche

Parfait de foie de poulet, chutney de poires, brioche grillée

Riesling “Rotschiefer” Kabinett 2023 – Van Volxem (Mosel)

MAIN

Roast Chicken, crispy potato, pigs in blanket, seasonal vegetables, bread sauce

Brathähnchen, knusprige Kartoffel, Würstchen im Speckmantel, saisonales Gemüse

Poulet rôti, pommes de terre croustillantes, saucisses en croûte, légumes de saison

Rosso di Montalcino “Sogni e Folli” DOC – Podere Le Ripi

DESSERT

Lemon curd parfait, blackberry & shortbread

Zitronencreme-Parfait, Brombeeren & Shortbread

Parfait au citron, mûres & sablés

Mountain Wine natural sweet “MR” DO 2024 – Telmo Rodriguez

90 CHF – Per person | Pro Person | Par personne

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

Please book this menu 3 days in advance.

Alternatively, we also offer our full Dinner A la carte menu.

Bitte buchen Sie dieses Menü 3 Tage im Voraus.

Alternativ bieten wir auch unsere komplette Abendkarte an.

Veuillez réserver ce menu 3 jours à l'avance.

En alternative, nous proposons également notre menu complet du dîner.