BRYN WILLIAMS

AT The Cambrian

STARTER

Seared bluefin tuna, soy dashi, finger lime, wasabi caviar, ponzu & coriander
Blauflossen Thunfisch, Soja-Dashi, Fingerlimette, Wasabi-Kaviar,
Ponzu & Koriander
Thon rouge (thon à nageoires bleues), dashi au soja, citron vert finger lime,
caviar de wasabi, ponzu & coriandre

MAIN

Stuffed chicken breast, roast potatoes, pigs in blanket, seasonal vegetables, chicken sauce
Gefüllte Pouletbrust, knusprige Kartoffeln, Würstchen im Speckmantel,
saisonales Gemüse, Pouletsauce
Blanc de poulet farci, pommes de terre croustillantes, saucisses enroulées de lard,
légumes de saison, sauce au poulet

DESSERT

Apple & cinnamon cake, vanilla ice cream
Apfel-Zimt-Kuchen, Vanilleglace
Gâteau aux pommes et à la cannelle, glace à la vanille

25.12.2026 – MENU 90 CHF – Per person | Pro Person | Par personne

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.