

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

STARTER

Local wild mushroom & truffle salad

Salat mit Wildpilzen aus der Region & Trüffel

Salade de champignons sauvages locaux & de truffe

INTERMEDIATE

Warm slow cooked leeks, hazelnuts, egg dressing

Warmer & langsam gekochter Lauch, Haselnüsse, Eierdressing

Poireaux chauds cuits lentement, noisettes, vinaigrette à l'œuf

MAIN

Potato gnocchi, glazed onion, poached egg, XO hollandaise

Kartoffel-Gnocchi, glasierte Zwiebeln, pochiertes Ei, XO-Hollandaise

Gnocchi de pommes de terre, oignon glacé, œuf poché, hollandaise XO

DESSERT

Coconut panacotta, pineapple & passion fruit, coconut & lime cake

Kokosnuss-Panacotta, Ananas & Passionsfrucht, Kokosnuss-Limetten-Kuchen

Panacotta à la noix de coco, fruit d'ananas & de passion,

gâteau à la noix de coco et au citron vert

125 CHF – Per person | Pro Person | Par personne