

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Glutenfreies Menu

SNACKS

The Cambrian "fish & chips" 15

VORSPEISEN

Kalt

Kirschtomaten, Stracciatella, Basilikum & Balsamico-Essig 14

Geräucherter Schweinebauch, Sellerie-Remoulade,
Petersilie 16

Spargel, geräuchertes Eigelb, warme Mayonnaise,
knusprige Schalotten 18

Balik Räucherlachs, Ponzu, Wasabi, Fingerlimette 24

Heiss

Gebratene Aubergine, weißes Miso, Gurke 16

Schweizer "Cheeseburger" Tartar 26

DESSERTS

Ananas mit Zitronengras pochiert, Mango, Yuzu 15

Käseplatte aus der Region, würziges Birnenchutney,
Weintrauben 25

Hausgemachte Glace – pro Kugel 5

(Vanille, Schokolade, Joghurt, Lorbeerblatt)

Hausgemachtes Sorbet – pro Kugel 5

(Ananas, Himbeere, Minze, Yuzu)

HAUPTSPEISEN

Schweizer Rind

LUMA Entrecôte, gereifte Sojasauce, geräucherte Zwiebeln 43

LUMA Ribeye & Alpine-Butter 99 (für zwei)

Land

Maispouardenbrust, Karotte, Joghurt & Haselnuss 40

Lende vom walisischen Lamm, Olivenöl-Püree, Spargel,
Minze & Kapern 42

Blumenkohl in Miso-Glasur, Linsen, Thai-Gewürz 29

Fluss

Pochierter Zander, braune Butter, Sellerie, Fenchel & Orangensalat 46

Warmer geräucherter Alpenlachs, Kartoffel, Fenchel, Wasabi 43

BEILAGEN

Gegrillter Brokkoli & Schwarzer Sesam 8

Grüner Salat, Apfel, Kräuterdressing 7

Kartoffelpüree mit Olivenöl 9

Gegrillte Paprika, Pfefferketchup, knusprige Schalotten 8

Trüffelkäse-Pommes 14

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Laktosefreies Menu

SNACKS

The Cambrian "fish & chips" 15
Blumenkohl-Tempura & Cashew-Käse 12

VORSPEISEN

Kalt

Geräucherter Schweinebauch, Sellerie-Remoulade,
Petersilie 16
Spargel, geräuchertes Eigelb, warme Mayonnaise,
knusprige Schalotten 18
Balik Räucherlachs, Ponzu, Wasabi, Fingerlimette 24

Heiss

Gebratene Aubergine, weißes Miso, Gurke 16
Schweizer Rinds-Tartar, Senf, Kartoffel 26

DESSERT

Ananas mit Zitronengras pochiert, Mango, Yuzu 15
Hausgemachte Glace – pro Kugel 5 (Schokolade)
Hausgemachtes Sorbet – pro Kugel 5
(Ananas, Himbeere, Minze, Yuzu)

HAUPTSPEISEN

Schweizer Rind

LUMA Entrecôte, gereifte Sojasauce, geräucherte Zwiebeln 43
LUMA Ribeye 99 (für zwei)

Land

Maispouardenbrust, Karotte, Joghurt & Haselnuss 40
Lende vom walisischen Lamm, Olivenöl-Püree, Spargel,
Minze & Kapern 42
Blumenkohl in Miso-Glasur, Linsen, Thai-Gewürz 29

Fluss

Pochierter Zander, braune Butter, Sellerie, Fenchel & Orangensalat 46
Warmer geräucherter Alpenlachs, Kartoffel, Fenchel, Wasabi 43

BEILAGEN

Gegrillter Brokkoli & Schwarzer Sesam 8
Kartoffelpüree mit Olivenöl 9
Gegrillte Paprika, Pfefferketchup, knusprige Schalotten 8
Pommes Frites 7.50

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Vegetarisches Menu

SNACKS

Blumenkohl-Tempura & Cashew-Käse 12

VORSPEISEN

Kalt

Kirschtomaten, Stracciatella, Basilikum & Balsamico-Essig 14
Spargel, geräuchertes Eigelb, warme Mayonnaise,
knusprige Schalotten 18

Heiss

Gebratene Aubergine, weißes Miso, Gurke 16
Bärlauch-Spinat-Kartoffelsuppe 18

DESSERTS

Apfel-Tarte Tatin & Lorbeerblatt-Sorbet 16
Pannacotta, Erdbeere, Kokosnuss & Minze 15
Ananas mit Zitronengras pochiert, Mango, Yuzu 15
Banoffee Pie, Tonkabohne, Schokolade, Banane
Schweizer Schokoladenküchlein & Joghurt Glace 15
Käseplatte aus der Region, würziges Birnenchutney,
Weintrauben, Sauerteig-Crackers 25
Hausgemachte Glace – pro Kugel 5
(Vanille, Schokolade, Joghurt, Lorbeerblatt)
Hausgemachtes Sorbet – pro Kugel 5
(Ananas, Himbeere, Minze, Yuzu)

HAUPTSPEISEN

Land

Blumenkohl in Miso-Glasur, Linsen, Thai-Gewürz 29
Parmesan-Gnocchi, Spargel, Bärlauch & Radieschen 34
Pilz-Ravioli, XO-Sauce, eingelegte Birne & Aprikose 32
Linguine-Nudeln, Zucchini, Frühlingsgemüse,
Knoblauch & Parmesan 29

BEILAGEN

Gegrillter Brokkoli & Schwarzer Sesam 8
Grüner Salat, Apfel, Kräuterdressing 7
Kartoffelpüree mit Olivenöl 9
Gegrillte Paprika, Pfefferketchup, knusprige Schalotten 8
Trüffelkäse-Pommes 14
Pommes Frites 7.50

BRYN WILLIAMS

^{AT} The Cambrian

Veganes Menu

SNACKS

Blumenkohl-Tempura & Cashew-Käse 12

VORSPEISEN

Kalt

Spargel, warme Mayonnaise, knusprige Schalotten 18

Heiss

Gebratene Aubergine, weißes Miso, Gurke 16

DESSERTS

Ananas mit Zitronengras pochiert, Mango, Yuzu 15

Hausgemachte Glace – pro Kugel 5 (Schokolade)

Hausgemachtes Sorbet – pro Kugel 5

(Ananas, Himbeere, Minze, Yuzu)

HAUPTSPEISEN

Land

Blumenkohl in Miso-Glasur, Linsen, Thai-Gewürz 29

BEILAGEN

Gegrillter Brokkoli & Schwarzer Sesam 8

Kartoffelpüree mit Olivenöl 9

Gegrillte Paprika, Pfefferketchup, knusprige Schalotten 8

Pommes Frites 7.50