



FRÜHLINGS-NATÜRLICHKEIT

Unsere Kreation sind im Sandstein der Jahreszeiten verewigt...

Mit grosser Freude präsentieren mein Team und ich unsere neue Winterinspiration : Ein Epos, das kosmologische Bezüge, ein mystisches Universum und Menschlichkeit miteinander vereint. Eine sinnliche und geschmackliche Reise zu den Ursprüngen der Zeit und unseres Selbst.

DAS PFLANZLICHE ERLEBNIS DES MOMENTS

CHLOROPHYLL

Kräuter und Wildblumen - Ackerbohnen - Knospen - Mazeration von Alliaceenöl

GEMÜSE-SPITZE

Fenchel - Karamellisierte Zwiebeln - Blume des Augenblicks - Sauerkirschgewürz - Aniskräutersaft

SAISONALITÄT

Spargel - Gemüsesalbe - Rhabarber - Sauerampfer - Sarazene - Weiße Blume

SANDRINES KÖRBE

Konfitüre - Fichtenknospen - Gemüsesaft auf Zitronenkräuter reduziert

REIFES GEMÜSE

Gereifte und gepökelte Karotte - Gepuffter Quinoa - Saft und pflanzliches Pigment

LUCIE'S DESSERTS

Kindheitserinnerungen - Violett - Kristallin - Erdbeer-Consommé

FRÜHJAHR'S-FUTTERSUCHE

Honig - Blume - Rosengemüsepulver - Minz- und Schokoladenaufguss - Zitronenmelisse

VARIATION VON SÜSSIGKEITEN

Düfte unserer Umwelt - Obst - Gemüse - Blumen

Weinauswahl (5 Gläser): 75 €

Alkoholfreie Auswahl " Geschichte von Ô" (5 Gläser): 40 €

Menü zum Mittag- und Abendessen: 175 €

Bitte informieren Sie Ihren Kellner über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten. Unser Allergenmenü steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Die Direktion Des Château de Bourglinster übernimmt keine Haftung für Unfälle oder Erkrankungen, die durch Allergien oder Unverträglichkeiten verursacht werden.