



## 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.*