



## WINTERLICHE 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

### WURZELN AUS VOLLEM BODEN

Knollenwurzeln - Würzmittel - Geröstetes Samenöl

### WINTERGARTEN

Lauch - Trüffel - Fermentierter Saft - Schwarzes Öl - Geröstete und würzige Haselnüsse

### GEMÜSE-SPITZE

Fenchel - Karamellierte Zwiebeln - Sakura-Blume - Sauerkirschgewürz – Aniskräutersaft

### HOLISTISCHE KÜCHE

Familie bedeutet Kohl & Hirse - Pflansensaft - Red Love Apfelsaft

### NÄHRENDE ERDE

Gegrillte Kartoffel - Zwiebeln - Wacholder - Wintergewürze

### DIE AROMEN DES HOLZES

Rindenspitze - Eichenmilcheis - Schokoladen-Lindentee - Fassholzinfusion

### SENSORISCHE VIELFALT

Douglasie - Fichte - Nordmanntanne - Pinienkerne - Fichtensaft – Säuerliches Obst

### WINTERLICHE SÜSSE

Einige Gourmet-Häppchen mit Obst - Saisongemüse und Schokolade

*Weinauswahl unseres Sommeliers (4 Gläser): 75 €*

*Alkoholfreie Getränkeauswahl von Archibald (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.*