



The Terra Nature Experience

Flüssige Granny Smith-Praline mit Selleriegel und Bronzefenchel

Rote Bete Macaron mit Sauerklee

Geräucherte Himbeerbombe

Sauerrahm-Pie mit Saiblingskaviar und eingelegten Zwiebeln

Gepuffter Bergkäse mit karamellisierter Hefe, Habichtspilz und Wiesenkräutern

Schwarzer Taco mit Süßkraut

Erdbeeren mit Strauchbasilikum, Sauerrahm und Kaviar

Sarner Regenbogenforelle mit getrocknetem Eigelb, Forellenrogen und Mooschaum

Flüssige Gnocchi vom Bergkäse mit Habichtspilz

Hausgemachtes Brot:

Sauerteigbrot vom Penser Roggen, glutenfreies Körnerbrot

Heidelbeer-Lavendel-Dampfbrot mit Weizengras

Butter vom „Schützhof“ mit Fichtensprossen-Öl und Malzbier

Glacierter Raviolo von Wildkräutern

Sarner Saibling mit gerösteter Milch, schwarzen Perlen und Melisse-Saft

Kräuter-Teigtasche vom Reh mit Pimpinelle, Fichtensprossen-Öl und „Wald-Tee“

Reh in Bergblüten mit schwarzer Johannisbeere,

Osmose-Apfel und Knollensellerie

Dessert von der Rose und Hörnchen mit Sauerkleeschaum

Leicht geräucherter Gundelrebe-Schaum mit frischen Himbeeren,

und gefrorenen Yoghurt-Sommerblüten

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 5 frischen Kräutern

Baumwollstrauß mit Anis, Birkenkaramell-Praline, Sanddornstein

Weißer Schokolade mit Sauerklee und Holunderperlen