



The Terra Nature Experience

Heidelbeerstein mit Felchen, Kren, Thymian und Dillgel

Gelbe-Erbesen-Sphäre mit Steinpilzpulver und Vogelmiere

Mini Sandwich mit Pilzkraut und schwarzem Knoblauch

Sauerrahm-Pie mit Saiblingskaviar und eingelegten Zwiebeln

Gepuffter Bergkäse mit karamellisierter Hefe, Habichtspilz und Wildkräutern

Schwarzer Taco mit Süßkraut

Rote-Bete-Meringue mit Forellentartar, Weizengras, Sauerklee und Bergamotte-Duft

Makkaroni aus einer Kräuteressenz mit Kaviar und Schaum vom Freilandei mit Verbena

Flüssige Gnocchi vom Bergkäse mit Schaum vom getrockneten Habichtspilz

Hausgemachtes Brot:

Sauerteigbrot vom Penser Roggen, glutenfreies Körnerbrot mit

Heidelbeer-Lavendel-Dampfbrot mit Weizengras

Butter vom „Schützhof“ mit Fichtensprossen-Öl und Malzbier

Glacierter Raviolo von Wildkräutern

Sarner Saibling mit Pustertaler Sanddornöl und Vogelmiere

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

Glaciertes Flanksteak vom Holzkohlengrill mit getrockneten Preiselbeeren

Gerstencreme, Bohnensaft und Süßkraut

„The herbal tube“

mit Himbeer-Granita, gebrannte Milch und brauner Butter Creme

Interpretation vom Apfelstrudel

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 5 frischen Kräutern

Birkenkaramell-Praline, Sanddornstein, weiße Schokolade mit Sauerklee und Holunderperlen

Baumwollstrauss