



The Terra Nature Experience

Heidelbeerstein mit Dillgel und Meerrettich

Schwarzer Taco mit Süsskraut

10 Kräuter „Toast“ mit Karottengel, Kreuzkümmel und Ingwer

Transparentes Blumenkohl-Fichten-Kissen

Mini Sandwich mit Forelle und Pilzkraut

Marinierte Regenbogenforelle mit Sauerrahmmousse und eingelegten Zwiebeln

Cornetto mit Hefecreme und geräuchertem Forellenkaviar

Trompetenpilz-Brot mit gebackener Rentierflechte

Gebackene Brioche mit geräuchertem Zander und Nelkenblüten

Flüssige Gnocchi vom Bergkäse mit Habichtspilz

„The sun of Marygold“

Raviolo und Essenz von der Bachforelle, Creme vom fermentierten Knoblauch und

Ringelblume

Hausgemachtes Dinkel-Sauerteigbrot mit Butter vom Schützhof, Fichtensprossen-Öl

Saibling mit schwarzen Perlen gelierte Tartelette, Melisse, Bronzefenchel und Knoblauchsrauke

„The Terra Tea“

Rote Teigtasche vom Reh in der Pilz-infusion

Das Kalb im Grasschaum

flüssige Gnocchi von der geschmorten weißen Zwiebel mit Kohle-Ingwer-Öl

The Blue Box:

Sandorn-Fenchel-Drink mit Schaum von getrockneten Sarner Holunderblüten

Himbeer-Tartelette mit Fichten-Jogurt und Meringue von getrockneten Rosen

Dessert von der Walderdbeere mit Lavendel

Meringue-Sphäre mit Creme von der Gundelrebe

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 6 aromatischen Kräutern: Goldmelisse, Pfefferminze, Kornblume, Zitronenmelisse,

Thymian, Nelke, Kornblume

Schaumküsse...vom grünen Apfel und Waldmeister mit Kornblumen