



## *The Terra Nature Experience*

Rhabarber-Minz-Praline mit Bronzefenchel  
Weißer Cracker mit Kornblume und Saiblingskaviar  
Schwarzer Taco mit Azteken Süßkraut  
Heidelbeer-Cookie mit Sauerampfer  
Geräucherte Himbeerpraline  
Himbeerblatt mit frischen Aromen

Erdbeeren mit Strauchbasilikum  
Sauerrahm und Imperialkaviar

Äsche mit Blutampfer und Hirschhornflechte  
Flüssige Gnocchi vom Alpkäse mit Habichtspilz

Hausgemachtes Brot:  
Roggensauerteigbrot, glutenfreies Körnerbrot  
Dampfbrot mit Bärlauch  
Sauerrahmbutter mit Fichtenöl und Malzbier

Glacierter Raviolo von Wildkräutern

Saibling mit gebrannter Milch, Dillöl und schwarzen Perlen

The Terra Tea vom Biobeef  
mit Beeren, Pilzen und Fichtenöl

Biokuh mit zwei Nuancen:  
Gegrillte Gurke und karamellisierte Hefe

Flowers for you:  
Veilchengel und Yoghurt-Waldmeistergel mit Blütenhörnchen

Ringelblume, Sauerklegranita und Fichtenölkies

Die kleine Teezeremonie:  
Tee von frischen Kräutern  
Baumwollstrauß mit Anis, Birkenpraline, Sanddornstein  
Weizengrasganache mit Holunderblütenperlen