



## *The Terra Nature Experience*

Flüssige Granny Smith Apfel-Praline mit Selleriegel und Bronzefenchel

Rote Bete Macaron mit Sauerklee

Geräucherte Himbeerpraline

Kürbis-Sternanis-Cracker in Silber mit Melisse

Schwarzer Taco mit Azteken Süßkraut

Sauerrahm-Pie mit Saiblingskaviar und eingelegten Zwiebeln

Lacustre-Forelle mit getrocknetem Eigelb, Forellenrogen und Mooschaum

Mousse vom Biohuhn

„Aged“ Topinambur in seiner Essenz mit Pilzen und Bergkäse

Hausgemachtes Brot:

Roggensauerteigbrot, glutenfreies Körnerbrot

Dampfbrot mit Schnittlauchcreme

Sauerrahmbutter mit Fichtenöl und Malzbier

Glacierter Raviolo von Wildkräutern

Saibling mit gebrannter Milch, Dill-Öl und schwarzen Perlen

The Terra Tea vom Bio-Beef

mit Beeren und Pilzen

Bio-Kalb mit Kräuterblatt

gelben Erbsen und Hefe-Schalotte

Joghurt, Malz und Birne mit Waldmeister

Bronzehörnchen mit Roggenschaum und Weizengras

Dessert vom Melanosporum Trüffel

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 5 frischen Kräutern

Baumwollstrauß mit Anis, Birkenkaramell-Praline, Sanddornstein

Weißer Schokolade mit Sauerklee und Holunderperlen