

The Terra Nature Experience

Flüssige Granny Smith-Praline mit Selleriegel und Bronzefenchel

Rote Bete Macaron mit Sauerklee

Fossilisierte Schwarzwurzel mit Biohuhn und Kornblume

Sauerrahm-Pie mit Saiblingskaviar und eingelegten Zwiebeln

Gepuffter Bergkäse mit karamellisierter Hefe, Habichtspilz und Wiesenkräutern

Schwarzer Taco mit Süßkraut

Äsche mit Kohlrabi, Blutampfer und Hirschhornflechte

Penne aus einer Kräuteressenz mit Kaviar und Schaum vom Freilande

„Aged“ Topinambur 10 Stunden gegart, in seinem Saft mit Gnocchi vom Sarner Bergkäse

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

Passeirer Saibling mit gebrannter Milch und Dillöl

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

Flanksteak vom heimischen Rind

mit schwarzer Kruste, Mooschaum, Kürbis und gerösteter Hefe

Dessert von der Rose und Hörnchen mit Weizengras-schaum

Apfelstrudel Terra Style

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 5 frischen Kräutern

Birkenkaramell-Praline, Sanddornstein

Weißer Schokolade mit Sauerklee und Holunderperlen