

## *The Terra Nature Experience*

Praliné de rhubarb et framboise avec menthe

Sandwich aux champignons, truite et ail fermenté

Pierre de myrtille avec lavaret, raifort, thym et gelée d'aneth

Tarte à la crème aigre avec caviar d'omble chevalier et oignons marinés

Fromage de montagne affiné soufflé, levure caramélisée, sarcodon imbricatus et fines herbes

Taco noir aux herbes aztèques

Grissino d'épeautre avec bleuets

Truite marbrée marinée au jus d'oseille de bois et concombre

Penne au lichen gélifié, écume de pin, levure sèche et achillée

Praline aux cendre de foins frite avec caviar de truite et stellaire

Pain fait maison :

Pain de seigle au levain et épeautre

Pain cuit à la vapeur aux bleuets et à la lavande avec mousse de l'herbe de blé

Beurre de "Schützhof", huile de pin et bière Batzenbräu

Ravioli glacé aux herbes aromatiques

Omble chevalier avec lait brûlé, sarrasin, pimprenelle et ail sauvage

Tortello au chevreuil avec huile de pin et thé aux senteurs de bois

Veau du Val Sarentino

cuit dans le foin, glacé au thé à la bergamotte, à l'huile de genièvre et risotto de millet

Flowers for you

Pain perdu avec meringue de pomme verte, glace au mélèze et à l'orange

Crème de lierre terrestre aux herbes de prairie et granité de framboise

Cérémonie du thé : Thé à base de 5 herbes fraîches différentes

Sphère de bouleau, pierre d'argousier, chocolat blanc à oxalide et perles de fleurs de sureau,  
caramel à la violette