

## *The Terra Nature Experience*

Flüssige Rhabarber-Erdbeer-Praline mit Minze

Mini Sandwich mit Pilzkraut, Forelle und schwarzem Knoblauch

Heidelbeerstein mit Felchen, Kren, Thymian und Dillgel

Sauerrahm-Pie mit Saiblingskaviar und eingelegten Zwiebeln

Gepuffter Bergkäse mit karamellisierter Hefe, Habichtspilz und Wildkräutern

Schwarzer Taco mit Süßkraut

Weißer Dinkelgrissino mit Kornblumen

Marinierte Marmorata-Forelle mit Sauerkleesaft und Gurke

Gelierte Penne aus Hirschhornflechte, mit Sarner Freilandei, getrockneter Hefe und Schafgarbe

Gebackene Heuasche-Praline mit Forellenrogen und Vogelmiere

Hausgemachtes Brot:

Hausgemachtes Roggen-Dinkel-Sauerteigbrot

Heidelbeer-Lavendel-Dampfbrot mit Weizengras, Hefedampfbrot

Butter vom „Schützhof“ mit Fichtensprossen-Öl und Batzenbier

Glacierter Raviolo von aromatischen Kräutern

Seesaibling mit gebrannter Milch, Buchweizen, Pimpinelle und Bärlauchöl

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

Das Sarner Kalb

in Heu gegart mit roter Teeglasur, Öl vom Zwergwacholder und Hirserisotto

Flowers for you

Armer Ritter mit Lärchen-Orangeneis und Meringe vom grünen Apfel

Gundelrebecreme mit frischen Wildkräutern und Himbeergranita

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 5 frischen Kräutern

Birkenkaramell-Praline, Sanddornstein,

weiße Schokolade mit Sauerklee und Holunderperlen, Veilchenkaramell