



The Terra Nature Experience

Heidelbeerstein mit Dillgel und Meerrettich

Schwarzer Taco mit Süsskraut

10 Kräuter „Toast“ mit Kürbisgel, Kreuzkümmel und Ingwer

Transparentes Blumenkohl-Fichten-Kissen

Mini Sandwich mit Forelle und Pilzkraut

Marinierte Regenbogenforelle mit Sauerrahmmousse und eingelegten Zwiebeln

Cornetto mit Hefecreme und geräuchertem Forellenkaviar

Trompetenpilz-Brot mit gebackener Rentierflechte

Gebackene Brioche mit geräuchertem Aal und Nelkenblüten

Rote Penne mit Nussbutter-Schaum, Petersiliencreme und Wintertrüffel

„The Sun of Marygold“

Raviolo und Essenz von der Bachforelle

Creme vom fermentierten Knoblauch und Ringelblume

Hausgemachtes Dinkel-Sauerteigbrot mit Butter vom Schützhof, Fichtensprossen-Öl

In Heubutter gebackener Saibling

mit Liebstöcklperlen und Melissen-Creme

„The Terra Tea“

mit getrockneten Waldpilzen und Kräutertasche

Heimisches Rind:

Geschmort mit Kichererbsen-Glace, Vogelmiere und flüssigen Kartoffelgnocchi

Die Lende vom Holzkohlengrill mit rotem Gewürzlack, Pimpinellen-Öl und Schwarzwurzel

The blue Box:

Sandorn-Fenchel-Drink mit Schaum von getrockneten Sarner Holunderblüten

Himbeer-Tartelette mit Fichten-Jogurt und Meringue von getrockneten Rosen

Dessert von der Williams-Birne

mit Pesto von Penser Zirbelnüssen und Safrancreme

Weißer Sphäre vom Gewürztraminer Terminus

Die kleine Teezeremonie: Tee von 6 aromatischen Kräutern: Goldmelisse, Pfefferminze,

Zitronenmelisse, Thymian, Nelke, Kornblume

Schaumküsse...vom grünen Apfel und Waldmeister mit Kornblumen