



The Terra Nature Experience

- Heinrich Schneider -

Heidelbeerstein vom Felchen mit Dill und Buttermilch
Gebackene Brioche mit geräuchertem Zander und Nelkenblüten
„Kräutertoast“ mit Karottengel und Ingwer
Rote Bete Macaron mit Traminer Reisschaum und BBQ-Glasur
Mini-Sandwich mit Pilzkraut

Marinierte Regenbogenforelle mit Sauerrahmmousse und eingelegter Zwiebel
Cornetto mit geräuchertem Forellenkaviar
Trompetenpilz-Brot mit gebackener Rentierflechte

Emulgierte Bachforelle mit Dill, Kamille und Heidekraut

Hausgemachtes Roggen-Sauerteigbrot mit Fichtensprossensalz und Öl
Butter vom Schützhof

Rote-bete Spaghetti mit Schafgarbe und karamellisierter Hefe

Saibling mit weißer Melisse-Infusion und Weizengrasöl
Gelierte Tarte mit 5 Wildkräutern

„The Forest Tea“

Raviolo von Kräutern und Igelstachelbart-Pilz und Sphären vom Bergkäse

26 Stunden gegarte Spannrippe vom heimischen Rind mit Gewürzglace und Waldmeister
Hafercreme, Knoblauchrauke-Öl und Minzeyogurt
Roh mariniert mit Felchen, Felsen-Fetthenne und gebrannter Milch

The Blue Box:

Sandorn-Fenchel-Drink mit Schaum von getrockneten Sarner Holunderblüten
Himbeer-Tartelette mit Fichtencreme und Meringue von getrockneten Rosen

Wildkräutereis mit Blütenwaffel, Gundelrebe
Waldbeerencoulis und Vanilleöl

Die kleine Teezeremonie:

Tee von 6 aromatischen Kräutern: Goldmelisse, Pfefferminze, Zitronenmelisse, Thymian, Nelke,
Kornblume

Schaumküsse...

vom grünen Apfel und Waldmeister mit Kornblumen