

„Das Arven Menu“

Krone-Kulinarik aus dem Engadiner Nadelbaum

Mariniertes Makrelenfilet
auf feinem Karotten Mousse
mit Arvengel und raffinierten Arveninfusion



Mit Arvenspänen heiss geräuchertes La Punter Lammfilet
serviert in der Arvenkiste
dazu mit Arvenspitzen verfeinerte «Plain in pigna»



Delikate Pilz Espuma
serviert mit in Arvenessig eingelegten Gemüsebrunoise



Milchkalbfilet Medaillons
unter der Arvenkrokantkruste
an einer raffinierten Arvenschnaps Rahmsauce
mit Zweierlei von der Sommerrande



Arvenweichkäse aus Andeer
mit Honig und Nuss



Zart schmelzendes Arvenparfait und Ziegenmilch Arvenglace
mit Arventeegel
geräucherter weissen Schokolade
und schaumiger Arvenlikör-Luft

Das Arven-Menu servieren wir nur tischweise und ab zwei Personen.

CHF 98.00/Person

„Bun appetit“ wünschen Ihnen
Sonja und Andreas Martin und die Krone-Crew