

„Das Arven Menu“

Krone-Kulinarik aus dem Engadiner Nadelbaum

«Rilette vom La Punter Bio Lamm»
gezapft und mit Arven-Spitzen verfeinert
an feinem Parmesanschaum
serviert mit grünem Spargel
und Bündner Rohschinken-Crumble



Auf dem Salzstein gegartes Lachsforellenfilet aus Bremgarten
begleitet von getrüffeltem Petersilienwurzel-Mousse
Lauch und Tomate



Drei Tage lang lagert das
Unteringadiner Milchkalbs-Steak auf Arven-Locken
bevor es grilliert und mit delikatem Andeerer Arven-Käse überbacken wird
Dazu servieren wir hausgemachte Limonen Tagliolini
und eine kleine Gemüse garnitur



«Fünferlei» von der Arve verstecken sich im Süssen Finale:
Zart schmelzendes Vanilleeis
Crème Bavaoise, erfrischendes Arventee-Gelee
und mit Milkschokolade gefüllte Mini Beignets

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