

„Das Arven Menu“ der Engadiner Nadelbaum im Teller

Gemüsevielfalt
mit Arven-Gelée, Arven-Brioche
und delikatem Arven-Milchaufguss



Mit «Breil pur» Gin und Arven-Nadeln
mariniertes Lachsforellenfilet
auf dem Salzstein gegart
mit zweierlei von der Pastinake



Drei Tage lang lagert
das Unterengadiner Milchkalbsfilet auf Arven-Locken
bevor es Niedertemperatur gegart wird.
Dazu servieren wir eine delikate Rotweinreduktion,
Arven-Törtchen und eine kleine Gemüse garnitur



Dezent geräucherte Honig-Arven-Glace
mit Arven-Schwämmchen
und feinen Meringue-Drops mit Alpenblüten

**Das Arven-Menu servieren wir pro Tisch ab zwei Personen.
CHF 95.00/Person**

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