

„Das Arven Menu“ Krone-Kulinarik aus dem Engadiner Nadelbaum

«Rilette vom La Punter Bio Lamm»
gezupft und mit Arven-Spitzen verfeinert
mit feinem Parmesanschaum
serviert mit Arven-Gelée und gebratener Arven-Brioche



Auf dem Salzstein gegartes Lachsforellenfilet aus Bremgarten
mit «Breil pur» Gin und Arven-Nadeln mariniert
begleitet von getrüffeltem Topinambur-Mousse und -Chips
Lauch und Tomate



Drei Tage lang lagert
das Unterengadiner 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



Halbkugel von Weisser Schokolade
gefüllt mit köstlichem Arven-Mousse
und erfrischender Arven-Luft

**Das Arven-Menu servieren wir
pro Tisch und ab zwei Personen.**

CHF 98.00/Person

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