

## „Das Arven Menu“ der typische Engadiner Nadelbaum im Teller

Gepresstes „La Punter“ Bio Lamm  
mit Arven-Gelée, karamellisierten Birnen  
und Broccrostini



Rotes Bachforellenfilet auf dem Salzstein gegart  
mit grünem Gersten Risotto  
und Arven-Knusper



Drei Tage lagert das Unterengadiner Kalbsfilet auf Arvenlocken  
bevor es Niedertemperatur gegart wird.  
Dazu servieren wir zweierlei vom Topinambur  
und gebratene Arven-Polenta Würfel



Herrliche Panna Cotta von Buttermilch und Arve  
mit Zwetschgenkompott und Arven-Sablé

CHF 92.00/Person

„Bun appetit“

wünschen Ihnen Sonja und Andreas Martin und die Krone-Crew