

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

Mit Arven Nadeln konfierte Albula Kartoffeln  
S-chanfer Wachtelei  
und mit Arvenspänen gebeiztes Saibling Filet



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



Drei Tage lagert die Mörschwiler Perlhuhnbrust auf Arven Locken  
bevor sie Niedertemperatur gegart wird.  
Dazu servieren wir geschmorten Chicorée  
und gebratene Arven Polenta Würfel



Luftiges Arven Mousse  
mit Heidelbeer Glace und Arven Sablé

**CHF/89.00 Person**  
(Menu ab zwei Personen)