

Lassen Sie sich in der Krone verwöhnen!

In der Krone ist Holz überall präsent. Der erste Eindruck erfolgt olfaktorisch. Betörend ist der Duft der heimischen Arven- und Lärchenhölzer, der Sie bereits beim Betreten des Hauses empfängt. Sowohl im Restaurationsbereich als auch in den neu gestalteten Zimmern umarmt Sie der Duft - entspannt und entschleunigt.

Das Holz spielt auch in der Krone Küche eine wichtige Rolle. Inzwischen werden einige der Gerichte mit verschiedenen Hölzern verfeinert. Es wird geräuchert, gegart, gebeizt und fermentiert.

Nachdem der GaultMillau unsere Küche wieder mit 15 Punkten belohnte und der Guide Bleu uns 7 von 10 möglichen Punkten verlieh, setzte der Guide Michelin noch einen oben drauf und lobte die regionale Küche, die Behaglichkeit und Gastfreundschaft sowie die Weinkarte. Ganz besonders freut uns, dass wir von Michelin zum wieder-holten Mal in Folge den begehrten Bib Gourmand für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis erhielten.

Regionale Spezialitäten

Unsere Küche möchte Sie mitnehmen auf wunderbare kulinarische Streifzüge durch das Engadin, durch Graubünden und das Veltlin. Es sind faszinierende Entdeckungs-reisen, geprägt von der Vielfalt und geschmacklichen Raffinesse der leichten, regionalen Küche mit ihren berühmten Spezialitäten. Dass wir uns darauf konzen-trieren, hat uns weit über das Tal hinaus einen erstklassigen Ruf eingebracht.

Natürliche, marktfrische Produkte

Wir arbeiten ausschliesslich mit natürlichen und marktfrischen Produkten, wenn immer möglich aus der Region. Über deren Herkunft und Topqualität sind wir immer bestens informiert.

Mit unserer Leidenschaft für eine herausragende Küche und unserem Herz für die echte Gastfreundschaft möchten wir Sie auch weiterhin verwöhnen.

Ihre Gastgeber
Sonja und Andreas Martin
und das ganze Krone-Team

“ N U S P A R T I N ”

„Nus partin“ heisst auf Deutsch „wir teilen“.

Das Menu besteht aus kleinen Portionen all der umschriebenen Gerichte,
welche Sie **zu zweit** geniessen - zum Teilen eben.

Wir wünschen Ihnen bun appetit – einen guten Appetit.

Menu Nus Partin

Delikates Rindstartar
mit Blaubeer Gel
und Schwarze Nuss

Herrliches Tomaten Mousse
mit delikater Burratasauce
und feinen Nusskrümeln

Tagliatelle
mit Eierschwämmli
Basilikum Olivenöl





Heiss geräuchertes
Bremgartner Lachsforellenfilet
auf Fenchel Gemüse
mit Berg-Sanddorn und Lorbeer

gefolgt von

Niedertemperatur gegartem Entrecôte vom Reh
an frechem Holunder Püree
serviert mit raffiniertem Kräutermoos



Süsse Espuma vom Bergeller «Cagiölin»
mit erfrischendem Granatapfel Sorbet
und Schokoladen Erde

 Nus partin 
pro Person CHF 78.00

SULVASCHINA . WILD

ENTREDAS VORSPEISEN

	Vorspeisen Portion
Gezupfter Nüsslisalat mit Spänen vom Tschliner Ziegenkäse gebratenen Eierschwämmli an raffiniertem Weisssem Balsamico-Dressing	21.—
Herbstlicher Gemüsegarten begleitet von einer delikaten Traubencrème und zartem Rucola Staub	22.—
Gebeitztes Bremgartner Saiblingfilet mit sämiger Ricottacrème und Zweierlei Orange	24.—
Temperiertes Lammfilet mit Peperoni Coulis Karotten Chips und Basilikum	26.—
Streifen vom Hirschfilet mit Zitronengel und Variation von der Gartenerbse	28.—

SCHOPPAS SUPPEN

	Vorspeisen Portion
Köstliche Kürbis-Marroni-Crèmesuppe „Curuna“	14.—
Delikate Wild-Consommé mit Sellerie Stroh und Walnuss Nocken	15.—

SPAISAS PRINCIPELAS HAUPTGÄNGE

Zart rosa gebratene Gems Medallions

unter der dezent geräucherten Marronikruste
an einer herrlichen Rotweinreduktion
mit Rosenkohl und pochiertem Apfel mit Preiselbeeren

58.—

Zart grillierte Rehschnitzel

mit köstlichen Veltliner Quitten
an schwipsiger Apfellikör Sauce „Jolie Pomme“
mit Kirschen-Rotkraut, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

46.—

Rosa gebratenes Hirschfilet

an delikater Heidelbeersauce
mit Rosenkohl, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

52.—

Köstliches Hirschpfeffer

mit Perlwiebeln und Eierschwämmli
mit Kirschen-Rotkraut, pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und glasierten Kastanien

39.—

PER DUOS PERSONAS · FÜR ZWEI PERSONEN

Rehrücken „Curuna“

mit Kirschen-Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien,
pochiertem Apfel mit Preiselbeeren
und schwipsigen Williamsbirnen

pro Person 72.—

Wählen Sie eine unserer schmackhaften Beilagen dazu:

**Gebratene Speck-Serviettenknödel,
hausgemachte Joghurt-Quark-Spätzli, Rosmarin-Kartoffeln,
Kräuter-Reis, hausgemachte Tagliatelle, Acquerello Risotto mit Rucola**

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien und/oder Unverträglichkeiten.

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen

- Unser Wild beziehen wir von der Metzgerei Hatecke in Scuol und es stammt aus Jagd Engadin und Tirol.

SPAISAS · SPEISEN

SALATAS · SALATE

	Vorspeisen Portion
Knackiger Blattsalat mit gerösteten Sonnenblumen- und Kürbiskernen in der Salatschüssel serviert	13.—
Bunt gemischter Salat mit Brotcroûtons in der Salatschüssel serviert	15.—

**Drei hausgemachte Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl:
Italienische oder Französische Sauce und Walnuss-Honig-Dressing**

SCHOPPAS · SUPPEN

	Vorspeisen Portion
Schoppa da giuotta „Curuna“ Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst	14.50

SPAISAS PRINCIPELAS HAUPTGÄNGE

PESCH – FISCH

	kleine Portion	Portion
Im hauseigenen Räucherofen mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen	40.—	45.—

CHARN – FLEISCH

Bouv – Rind

Zart rosa gebratene Würfel vom Black Angus Filet an delikater Sursilvaner Morchelrahmsauce	49.—	54.—
Grillierte Tagliata vom Limousin-Rind (Entrecôte, 40 Tage im Felsenkeller am Knochen gereift) mit hausgemachter Kräuterbutter	46.—	51.—

	kleine Portion	Portion
Agné – Lamm		
«Das Beste vom Engadiner Lamm» Niedertemperatur gegartes Hüftli kombiniert mit heiss geräuchertem Filet serviert auf zweierlei von Gartenerbsen an einer tiefen Rotweinreduktion	42.—	49.—
Vdé · vom Kalb		
Kalbsleber Tranche trifft Milke dazu feines Sellerie Püree und eine köstliche Portweinreduktion		45.—
Pulam · vom Geflügel		
Konfierte Alpsteiner Poulardenbrust mit delikatem Steinpilzrisotto auf einer raffinierten Palü-Bier-Sauce		41.—

Wir servieren Ihnen zu den Hauptgängen frisches Saisongemüse.
Wählen Sie eine unserer schmackhaften Beilagen dazu:

**Kräuter-Reis, hausgemachte Tagliatelle,
Rosmarin-Kartoffeln, Acquerello Risotto mit Rucola,
gebratene Speck-Serviettenknödel, hausgemachte Joghurt-Quark-Spätzli**

Bitte informieren Sie unser Servicepersonal über Allergien und/oder Unverträglichkeiten.

Eine Portion zusätzliches Gemüse verrechnen wir mit CHF 6.00/Schälchen

- Wir servieren Schweizer Fleisch aus der Metzgerei Hatecke in Scuol.
- Das „La Punter“-Lamm ist von BIO Suisse mit „Knospe“-Anerkennung zertifiziert und stammt vom Hof von Roman Laudenbacher.
- Fisch und Krustentiere aus Schweizer Gewässern beziehen wir von G. Bianchi, Zufikon.
- Die Poulardenbrust stammt aus der Region rund um den Alpstein.

REGIONALE SPEZIALITÄTEN NACH ALTEN REZEPTEN

Vorspeisen-Portion Portion

Capuns dalla Mumma

Spätzliteig mit Trockenfleischstückchen
eingewickelt im Mangoldblatt
an einer Käse-Rahmsauce

24.— 30.—

(Die Capuns sind auch als vegetarische Variante erhältlich)

Pizochels dalla Valtellina

Vom Brett geschabte Buchweizenpizochels
mit Trockenfleischstückchen, Wirz, Kartoffeln
und jungem Blattspinat
an leichter Rahmsauce

23.— 29.—

(Die Pizochels sind auch als vegetarische Variante erhältlich)

Herbstliches Randen Risotto

Sämiger Acquerello-Risotto mit Randenmousse
verfeinert mit Marscarpone
dazu delikates Rosmarin-Meerrettich-Halbgefrorenes

22.— 28.—

TAGLIADINAS FATTAS A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

Vorspeisen-Portion Portion

mit Kirschtomaten, Zucchini, Pinienkernen,
frischem Basilikum, Zitronenzeste
und La Punter Ziegenfrischkäse vom Hof Seglias

24.— 28.—

CHASCHÖL · KÄSE

	kleine Portion	Portion
Schelta da chaschöl · Auswahl von Weich- und Hartkäsen mit diversen Senfsaucen und Trockenfrüchten	19.—	25.—

VIN DUTSCH · SÜSSWEIN

Mamete Prevostini

Passito del Vertemate, 2017, IGT Valtellina

Schöne fundierte Süsse mit Zitrusaromen aus Riesling- und Traminertrauben. Im Gaumen Safran und Aprikose mit warmem langanhaltendem Abgang.

5 cl 11.—

DUTSCHARIAS · DESSERT

	kleine Portion	Portion
„Pair turli · beschwipste Birne“ Delikates Birnenragoût umhüllt von Birnenmousse serviert mit Whisky Dagout Glace und Tessiner Trüffel	18.—	21.—
Himmliches Walnuss Mousse von Bayrisch Crème gefüllt mit einem Kern von gesalzenem Karamell und dazu köstliches Feigen Sorbet	15.—	18.—
Tête-à-tête von Maroni Crème und Schokoladen Mousse mit erfrischender Joghurt Glace und feiner Meringues	15.—	18.—
Kalte Sabayon vom Bündner Röteli Likör mit einer Variation von dunkler Schokolade		19.—

Jede Kugel verführerisch und herrlich aromatisch:

Glacen:

- Vanille
- Sauerrahm-Kirsche
- Birne

Sorbets:

- Zitrone
- Sanddorn aus Paspels
- Schokolade pikant

pro Kugel 3.50
mit Rahm + 1.50