

### **Lassen Sie sich in der Krone verwöhnen!**

In der Krone ist Holz überall präsent. Betörend ist der Duft der heimischen Arven- und Lärchenhölzer, der Sie bereits beim Betreten des Hauses sanft 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. Insbesondere das mehrgängige Arven Menu ist weitem bekannt.

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 wiederholten Mal in Folge den begehrten Bib Gourmand für das beste Preis-Leistungs-Verhältnis erhielten.

Ende November 2019 erschien bereits zum neunten Mal das viel beachtete Hotel Rating der Sonntags Zeitung. In der Kategorie der 25 besten 3-Sterne-Hotels der Schweiz platziert sich die Krone auf dem hervorragenden 5. Rang. Kommentar der Tester: «Eldorado für Geniesser: Die atemberaubende Perle am Inn funkelt wie nie zuvor.»

### **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 kon-zentrieren, 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 stets 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 übersetzt „wir teilen“.

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

### Menu Nus Partin

**Randencrèmesuppe**  
mit Sauerrahm  
und gehobelter Entenleber

**Tartar vom Limousin Rind**  
mit Schwarzer Nuss  
und gebratenem Brioche

**Pizzochels dalla Valtellina**  
mit Wirz und Speck  
an leichter Rahmsauce





**Heiss geräuchertes Forellenfilet**  
auf Federkohl mit delikaten Shiitake-Pilzen

und

**Niedertemperatur gegartes „La Punter“ Bio Lamm-Gigot**  
auf sämiger Polenta



**Himmlisches Walnuss-Mousse**  
mit erfrischem Basilikum-Eis

 Nus partin   
pro Person CHF 78.00

## SALATAS · SALATE

Vorspeisen-  
Portion

Knackiger Blattsalat mit Sonnenblumen- und Kürbiskernen	13.—
Gemischter Salat mit Brotcroûtons	15.—

Drei hausgemachte Salatsaucen stehen Ihnen zur Auswahl:

**Italienische oder Französische Sauce und Walnuss-Honig-Dressing**

Gezupfte Salate und Kresse mit gerösteten Artischocken, Tschliner Rauchziegenkäse, Getreideknusper an feinem Kartoffel-Speck-Dressing	20.—
---	------

## SCHOPPAS · SUPPEN

Vorspeisen-  
Portion

Minestrone Puschiavina Puschlaver Gemüsesuppe	13.50
Schoppa da giuotta „Curuna“ Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst	14.50
Alpine Fischsuppe mit Saibling, Spitzkohl und Zitrone	16.—

## ENTREDAS · VORSPEISEN

Köstliche Fischroulade in der Kräuterpanade begleitet von zweierlei Rande und Senf	27.—
„Albula“-Bergkartoffeln in Butter gegart mit Arven-Majonnaise, pochiertem S-chanfer Wachtelei und hausgemachtem Rotweinsalz	26.—
Eigelb 6z° auf Blattspinat und geräuchertem Steinpilzschaum	24.—
Gebatene Kalbsmilken auf Pastinaken-Purée mit Krümel von hausgemachter Blutwurst	28.—
Zart gebratene Entenleber an Apfelkompott mit Vanille und feinem Joghurt aus Tschlin	31.—

## REGIONALE SPEZIALITÄTEN NACH ALTEN REZEPTEN

	Vorspeisen-Portion	Portion
<b>Capuns dalla Mumma</b> Spätzliteig mit Trockenfleischstückchen eingewickelt im Mangoldblatt an einer Käse-Rahmsauce  (die Capuns sind auch als vegetarische Variante erhältlich)	24.—	30.—
<b>Pizochels dalla Valtellina</b> Vom Brett geschabte Buchweizenpizochels mit Trockenfleisch, Speck und Wirz, Kartoffeln und jungem Blattspinat an leichter Rahmsauce  (die Pizochels sind auch als vegetarische Variante erhältlich)	23.—	29.—
<b>Pulenta da stria ▪ Hexenpolenta</b> Sämige Polenta mit Rosinen und würzigem La Punter Bergkäse Stücken	22.—	28.—
<b>Risotto trifft Zitronen und Salbei</b> Sämiger Acquerello-Risotto mit halbgefrorenem vom Zitronensalbei und karamellisierten Eschalotten	22.—	28.—

## TAGLIADINAS FATTA A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

	Vorspeisen-Portion	Portion
<b>Cun Plaschair</b> mit Winterlauch, Kräuterseitlingen, und Bündnerfleisch-Streifen	24.—	28.—

# SPAISAS PRINCIPELAS HAUPTGÄNGE

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

**Kräuterreis, hausgemachte Tagliatelle, konfierte Kartoffeln,  
Acquerello-Risotto mit Rucola, Rösti, Honig-Balsamico-Kartoffeln**

## PESCH - FISCH

	kleine Portion	Portion
Im hauseigenen Räucherofen mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen	38.—	44.—
Gebratenes Zanderfilet aus dem Lago Maggiore mit Auszug der Petersilie und Senfgurke	41.—	47.—
Pochiertes Bremgartner Lachsforellenfilet auf gebratenem Spitzkohl und delikatem Morcheln		43.—

## CHARN - FLEISCH

### Agné · vom Lamm

Das Beste vom Lamm: Niedertemperatur gegartes Hüftli kombiniert mit heiss geräuchertem Filet auf Schwarzwurzeln und Erbsen an feiner Rotwein-Reduktion	42.—	49.—
Grillierte „La Punter“-Lammkoteletts Auf leckerem Federkohl und einer Crème von Roten Zwiebeln		53.—

	kleine Portion	Portion
<b>Bouv · vom Rind</b>		
Zart rosa gebratene Würfel vom Black Angus Filet an delikater Sursilvaner Morchelrahmsauce	49.—	54.—
Grillierte Tagliata vom Limousin-Rind (Entrecôte, vierzig Tage im Felsenkeller gereift) mit hausgemachter Kräuterbutter	45.—	51.—
<b>Vdé · vom Kalb</b>		
Niedertemperatur gegarte Kalbswangen mit sämiger Polenta		46.—
Kurz gebratene Kalbsleberschnitte „Zuozer Art“ an einer feinen Pinot-Noir-Waldhonig-Sauce		45.—
<b>Cunigl · vom Kaninchen</b>		
Köstliches Kaninchenragoût aus dem Freiamt mit gedörrten Aprikosen verfeinert		43.—

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 wurde von BIO Suisse mit „Knospe“-Annerkennung zertifiziert und stammt vom Hof von Roman Laudenbacher.  
Fisch aus Schweizer Gewässern beziehen wir von G. Bianchi in Zufikon.  
(Belp, Bremgarten und Lago Maggiore)
- Kaninchen stammt aus der Region Freiamt, Kanton Aargau.
- Entenleber wird aus Frankreich importiert.

## CHASCHÖL · KÄSE

kleine Portion      Portion

### Schelta da chaschöl · Auswahl von Weich- und Hartkäse

(Von den Sennereien Andeer, Splügen, Tschlin, Ftan, Vicosoprano und von den La Punter Alpkäsereien.)

mit diversen hausgemachten Senfsaucen und Trockenfrüchten

19.—      25.—

## DUTSCHARIAS · DESSERT

kleine Portion      Portion

Zart schmelzendes Hagebutten-Parfait  
dezent begleitet von Rosa Pfeffer und Cassis

15.—      18.—

„Sfera rosa»

Filigrane Zuckerkugel mit luftigem Kaffeeschaum  
köstlicher Sabayone-Glace und feinem Cacao

19.—

„Crème à la Ruby “

mit Blumen-Meringues, feiner Kamille-Glace  
und Mandelknusper

17.—

Himmlisches Haselnuss-Mousse  
gefüllt mit Karamell  
und dazu Marzipan-Glace und Krokant

18.—

**Verführerisch, hausgemacht und herrlich aromatisch:**

### Crèmeglaces:

- Vanille
- Sabayone
- Kamille
- Marzipan

### Sorbets:

- Quitte
- Hagebutte
- Sanddorn aus Paspels

pro Kugel      3.50  
mit Rahm      + 1.50