

## 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. 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.

Anfang Dezember 2018 erschien erneut das viel beachtete Hotel Rating der Sonntagszeitung. In der Kategorie der 25 besten 3-Sterne-Hotels der Schweiz platziert sich die Krone auf dem hervorragenden 5. Rang. Kommentar der Tester: „Wunderschöne Stuben hinter 450 Jahre alten Mauern. Ein geniales Gesamt-kunstwerk.“

## 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 konzentrieren, 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 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 der umschriebenen Gerichte,  
welche Sie zu zweit geniessen - zum Teilen eben.

## Menu Nus Partin

**Steinpilzcrèmesuppe**  
leicht geräuchert  
mit Rohschinken Chips

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

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





**Zart gegartes Störfilet**  
auf Blattspinat mit Pinienkernen  
trifft

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



**Luftiges Sabayone vom Bündner Röteli**  
mit Apfel-Zimt-Glace  
und karamellisiertem Blätterteig

 Nus partin   
pro Person CHF 75.00

## 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 Frischkäse und Baumnüsse an feinem Balsamico-Dressing	20.—
---	------

## SCHOPPAS · SUPPEN

Vorspeisen-  
Portion

Minestrone Puschiavina Puschlaver Gemüsesuppe	13.50
Schoppa da giuotta „Curuna“ Gerstensuppe mit würziger Engadinerwurst	14.50
Dezent geräucherte Pilz-Consommé mit Reh-Cappelletti und Gemüsestroh	15.—

## ENTREDAS · VORSPEISEN

Rauchfisch-Mousse mit pochierten Saiblingstreifen begleitet von Zweierlei Rande	27.—
„Albula“-Bergkartoffeln in Butter gegart mit Arven-Majonnaise, pochiertem S-chanfer Wachtelei und hausgemachtem Rotweinsalz	26.—
Geschmorter Sellerie auf Mangold mit Wallnüssen und würzigem Apfel- Meerrettich	25.—
Geröstete Kalbsmilken auf Pastinaken-Purée mit Krümel von hausgemachter Blutwurst	28.—
Zart gebratene Entenleber an Apfelkompott mit Vanille und feinem Joghurt aus Ftan	31.—

## 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 Trockenfleisch, Speck und Wirz,  
Kartoffeln und jungem Blattspinat  
an leichter Rahmsauce

23.—    29.—

(die Pizochels sind auch als vegetarische Variante erhältlich)

### Pulenta da stria ▪ Hexenpolenta

Sämige Polenta mit Rosinen  
und würzigem Engadiner Bergkäse

22.—    28.—

### Risotto cun bulais e mascarpone

Feiner Acquerello-Risotto  
mit Steinpilzen und Mascarpone verfeinert

24.—    30.—

## TAGLIADINAS FATTA A CHESA HAUSGEMACHTE NUDELN

Vorspeisen-Portion    Portion

### Cun Plaschair

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, Rosmarinkartoffeln**

## PESCH - FISCH

	kleine Portion	Portion
Im hauseigenen Räucherofen mit Arve heiss geräucherte Saiblingfilets auf leckerem Blattspinat mit Dörrbirnen	38.—	44.—
Gebratenes Zanderfilet unter der delikten Kürbiskernkruste auf köstlichen Randen	41.—	47.—
Pochiertes Bremgartner Lachsforellenfilet auf sämigem Wirzgemüse mit Steinpilzschaum		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 raffinierter Bohnenvielfalt mit Tomaten und Zitronen-Thymian		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>Pulam · Geflügel</b>		
Mit Mais gefütterte Poulardenbrust auf sämigem Steinpilzrisotto an einer raffinierten Palü-Bier-Sauce		42.—

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“-Annerkennung zertifiziert und stammt vom Hof von Roman Laudenbacher.
- Fisch aus Schweizer Gewässern beziehen wir von G. Bianchi in Zufikon.
- Entenleber wird aus Frankreich importiert.

## CHASCHÖL · KÄSE

	kleine Portion	Portion
Delikates Mousse von „La Punter“ Bergkäse mit Hirschtrockenwurst und süsslichen Cassis Zwiebeln	18.—	
Schelta da chaschöl · Auswahl von Weich- und Hartkäse mit diversen Senfsaucen und Trockenfrüchten	19.—	25.—

## DUTSCHARIAS · DESSERT

	kleine Portion	Portion
Zart schmelzendes Hagebutten-Parfait mit karamellisiertem Blätterteig	15.—	17.—
„Ballotta · Schneeball“ Feiner Meringues, zarte Zimtcrème, Zwetschgen-Sorbet und Zwetschgenkompott		19.—
„Mieu sömmi · Mein Traum“ Gebrannte Espressocrème, Mandelbisquit und hausgemachte Vanilleglace		17.—
Himmlicher lauwarmer Schokoladenkuchen mit fruchtiger Variation von der Orange		18.—

**Verführerisch, hausgemacht und herrlich aromatisch:**

### Crèmeglaces:

- Sauerrahm-Heidelbeer
- Apfel-Zimt
- Glühwein

### Sorbets:

- Orange-Rosmarin
- Zwetschge
- Sanddorn aus Paspels

pro Kugel 3.50  
mit Rahm + 1.50