

03 Cocktails & alkoholfreie Cocktails

07 Champagner & Wein

08 Aperitif & Bitter

09 Port, Sherry & Liköre

10 Gin

14 Whisky & Whiskey

16 Rum, Tequila

17 Fruchtbrände, Vodka & Sake

18 Grappa

19 Armagnac, Brandy & Cognac

20 Bier

21 Tonics & Soft Drinks

22 Kaffee

23 Tee

24 Speisen

27 Desserts

28 Afternoon Tea

Cocktails & alkoholfreie Cocktails

The Bartenders Creations

Jakob's Cherries liquid world 27

Orma Rosé Gin, Cointreau, Limette, Früchtetee

Jakob's Universum der Engadiner Produkte in ihrer besten Form.

Florian's Thoughts 26

Tequila, Grapefruitsaft, Honig, Kardamom, Zitronensaft

Florian's erste aber wundervolle Schritte in der Cocktailwelt, zu der wir Sie hiermit gerne einladen wollen.

Frank's Hoppy Mint 23

Rum, Bier, Limettensaft, Holunderblütensirup, Minze

Die frische des Engadin, die Leichtigkeit von Pontresina und die prickelnde Erfahrung das Leben auf 1800 Höhenmeter!

Signature Cocktails

1848 29

*Hennessy Cognac, Zitrone, Orange, Vanille, Grand Marnier, Eiweiss, Ruinart
Champagner*

Cuisine Style 19

Gin, Limette, Gurkensirup, Holundersirup, Meersalz, Dill

Favourite of the Boss 25

Rum, Passionsfruchtpüree, Minze, Limette, Ginger Ale

Havana Attendant 24

Rum, Wassermelonensirup, Passionsfruchtpüree Limette, Apfelschorle

Magenta Redemption 26

Gin, Himbeerpüree, Limette, Apfelsaft, Bitter Lemon

Apfel Martini 24

Sikkim Greenery Gin, trockener Wermut

Mountain Penicillin 24

Whisky, Ingwer Sirup, Zitronensaft, Ahorn Sirup

Zeitlose Klassiker

Bramble 21

Gin, Crème de Mure, Zitronensaft

Espresso Martini 22

Vodka, Kahlúa, Zuckersirup, Espresso

Gin Basil Smash 24

Gin, Zitronensaft, Zuckersirup, Basilikum

New York Sour 23

Whiskey, Rotwein, Zitronensaft, Zuckersirup, Eiweiss

Prince of Wales 28

*Cognac, Grand Marnier, Dom Bénédictine, Angostura, Zucker,
Moët & Chandon Champagner*

Singapore Sling 25

*Gin, Cherry Heering, Cointreau, Dom Bénédictine Ananassaft, Limette, Grenadine,
Angostura*

The Hemingway Daiquiri 19

Rum, Maraschino, Limette, Zuckersirup, Grapefruitsaft

Vieux Carré 26

Whiskey, Cognac, roter Wermut, Dom Bénédictine, Angostura

Martinez 24

*London Dry Gin, roter Wermut Maraschino,
Orange Bitter*

Sommer Sterne

Tiki's Sommer 24

Rum, Galliano-Likör, Grapefruitsaft, Ingwerbier

Farmers Heaven 24

Lumberjack's Gin, Likör 43, Zitronensaft, Apfelsaft, Trauben

Blueberry Sour 24

mit Blaubeeren infusionierter BCN Gin, Holundersirup, Limettensaft

Nonino Spritz 18

Nonino Likör botanisch, Prosecco, Tonic

Mocktails

Cucumber Cooler 14

Ginger Beer, Limette, brauner Zucker, Gurke

Free Fashion 14

Ginger Ale, Vanillesirup, Kumquat, brauner Zucker

Kronenhof Bar Smash 16

Basilikum, Apfelsaft, Ginger Beer, Zucker, Zitronensaft

Perfect Picture 16

Limette, Gurke, Wassermelone, Apfelschorle, Passionsfrucht Püree

Raspberry Lemonade 14

Limette, Zitrone, Himbeerpüree, Apfelschorle

Champagner & Wein

Champagner & Schaumwein 10cl

Mousseux, Weingut Eichholz  18
Moët & Chandon Imperial Brut 21
Moët & Chandon Imperial Rosé Brut 24
Ruinart R Brut 23

Weisswein 10cl

Strata Bianco, Mamete Prevostini, Veltlin, Italien 11
Malanser Freisamer, Andrea Lauber, Graubünden, Schweiz  14
Sancerre Panseillots, Fargette & Guillerault, Loire, Frankreich 12

Roséwein 10cl

Rosé Prestige, Château Minuty, Provence, Frankreich 12

Rotwein 10cl

Pinot Noir Armonia, Weingut Liesch, Graubünden, Schweiz  11
Strata Sassella, Mamete Prevostini, Veltlin, Italien 14
Benmarco, Dominio del Plata, Mendoza, Argentinien 11

Aperitifs 4cl

Absinth 53% 13
Pernod 40% 13
Ricard 45% 12
Aguavida Llops, Mediterranean Dry Vermouth 18% 13
Carpano Antica Formula 16.5% 13
Martini Bianco, Rosso, Extra Dry, Fiero 15% 12
Campari 25% 12
Cynar 16.5% 12
Lillet Blanc 17% 13
Noilly Prat 18% 13
Italicus Rosolio di Bergamotto 20% 14
Frangelico 20% 13
Carpano Botanic Bitter 25% 13
Martini L'Aperitivo Vibrante (alkoholfrei) 10

Bitter 4cl

Appenzeller Alpenbitter 30% 13
Averna 29% 13
Braulio 21%  13
Fernet Branca 39% 13
Fernet Mentha 28% 13
Jägermeister 35% 12
Ramazzotti 30% 13
Underberg 44% 2cl 9
Amaro Nonino Quintessentia 35% 14
Amaro Montenegro 23% 11

Port & Sherry ^{4cl}

Noval Fine White 19% 13
Tio Pepe Extra Dry 15% 12
Graham's Fine Tawny 19% 12
Noval 20 years Tawny 21% 20
Taylors 10 years 20% 17
Taylors 20 years 20% 22
Harvey's Bristol Cream 17.5% 15
Sandeman Medium Dry 15% 12
Oloroso Dry 18% 14

Liköre ^{4cl}

Amaretto di Saronno 28% 13
Baileys Irish Cream 17% 13
Dom Bénédictine 40% 15
Bündner Rötali Destillerie Lipp 27%  13
Chartreuse Verte 55% 15
Cherry Heering 24% 13
Cointreau 40% 13
Drambuie 40% 15
Galliano 30% 13
Grand Marnier 40% 13
Kahlúa 20% 13
Limoncello di Sorrento 30% 13
Mozart Dark Chocolate 17% 13
Southern Comfort 35% 13
Tia Maria 20% 13
Chambord 16% 13
Frangelico 13

Gin 4cl

Schweiz

Bisbino Gin, Valle di Muggio (Ticino) 40% 19

Wacholder, Zitrusfrüchte, starke pflanzliche Noten

Breil Pur Grison London Dry Gin 45%  19

Schweizer Bio-Blüten, Alpenrose, Schokoladenminze

Nginious Swiss Blended Gin, Rümlang 45% 21

Wacholder, Zitrone, Orange

Ojo de Agua Dry Gin Dieter Meier 43% 17

Zitronen aus Tucumán, Mate, Brandy, Brombeere, Bio-Beeren

ORMA Gin 3303, Corvatsch 44%  35

Zitrusfrüchte, Wacholder

ORMA Rosé Cask Aged Gin 3303, Corvatsch 44%  28

Zitrusfrüchte, Wacholder

Lumberjack's Gin, Ale & Bread, Basel 41%  22

Fichtennadeln, Ahornsirup

Langatun Gin 1616, Langenthal 49% 19

Wacholderduft, gemischt mit Zitrus- und Gewürznoten

The Wild Alps Morris London Dry Gin 47% 19

Wacholder, Kräuter, Zitrusfrüchte

The Wild Alps Morris Monaco Orange Gin 47% 25

Aromen von Bitterorangen und Carob-Früchten aus Monaco

Tschin Gin, Schloss Käfers Fricktal 40% 19

Wacholder- und Kirschblüte aus dem Fricktal, exotische Früchte

Schottland

The Botanist Islay 46% 18
Menthol, Apfel, Wacholder, Koriander

Jinzu, Cameronbridge Destillerie 41.3%  19
Verschiedene Wacholder, Zitrusnoten, Yuzu

Hendrick's Gin 41.4% 18
Rosenblüten, Gurke, Wacholder, Zitrusnoten

England

Ableforth's Bathtub Dry Gin 43.3% 18
Wacholder, Orangenschale, Koriander, Zimt, Nelken

Brockmans London Dry Gin 40% 18
Zitrusbeeren Aromen, Koriander, Angelikawurzel

Bulldog Gin Company 40% 18
Zimt, Kardamon, Zitrusfrüchte

Mombasa Club 41.5%  18
Kräuter, Gewürze, Angelikawurzel, Koriander

Star of Bombay 47.5% 17
Koriander, Kräuter, Pfeffer, Bergamotte

Tanqueray Rangpur 41.3% 16
Rangpur Zitrone, Ingwer, Lorbeerblätter

Whitley Neill Handcrafted Dry Gin 42% 18
Limette, Wacholder, würzig

Whitley Neill Rhubarb & Ginger Gin 43% 16
Süß-herber Rhubarber, Ingwer

Seedlip Edition Garden 108 0% 13
Alkoholfreies Kräuterdestillat

Deutschland

Granit Bavarian Gin 42% 18

100% zertifizierte biologische Pflanzenstoffe, Granit-Kieselsteinfilterung

Monkey 47 Schwarzwald Dry 47% 20

47 verschiedene Gewürze und Kräuter

Monkey 47 Sloe Gin 47% 22

Schlehen, Schwarzwald Dry Gin

Siegfried Rheinland Gin 41% 20

Lavendel, würzig-erdige Noten von Ingwer, Angelikawurzel, Lindenblüte

The Duke Munich Dry Gin 45% 16

13 ausgewählte Kräuter und Gewürze, Hopfenblüten, Malz

Windspiel 47% 25

Wacholderbeeren, Zitrone, Koriander, vulkanische bodengereifte Kartoffeln

Frankreich

Gin Nouaison G'Vine 43.9% 21

Blumenaromen der Weinblüten, Wacholder, Kardamom, Ingwer

Generous Gin 44% 18

Holunderbeeren, Blutorangenm, Wacholder, Jasminblüten, Limetten

Belgien

Filliers Dry Gin 28 46% 17

Wacholder, Zitronenkuchen, Orangenmarmelade, exotisches Gewürz

Filliers Pink Gin 28 37.5% 19

Himbeeren, chinesische Goji-Beeren

Copperhead 40% 16

Erhältlich in verschiedenen Geschmacksrichtungen Aperitivum, Digestivum oder Energeticum

Kroatien

The Artisan Gin 44% 21

Wacholderbeeren, Zitrone, Orange, Koriander, Angelika Wurzel, Olivenblätter, Holunder, Mandel, Lavendel, Iris

Spanien

Mediterranean Gin Mare 42.7% 20

Arbequina Oliven, Thymian, Basilikum, Rosmarin

BCN Gin Prior Barcelona 40% 19

Piniensamen, Fenchel, Feigen, Zitrusfrüchte

Nordés Atlantic Galician Gin 40% 17

Ein Premium-Gin aus der Weissweintraube Albariño

USA

Leopold's American Small Batch Gin 42.7% 21

Wacholder, Koriander, Iriswurzel, Valencia Orangen

Aviation Batch Distilled Gin 44% 18

American Dry Gin aus exotischen, unkonventionellen Zutaten

Grönland

Isfjord Premium Arctic Gin 42% 18

Arktisches Eisberg-Wasser von jenseits des nördlichen Polarkreises

Whisky & Whiskey^{4cl}

Single Malt

Switzerland

Goldwaescher 3 years 43% 🐉 20

ORMA Corvatsch Edition 43% 🐉 35

Highlands

Dalwhinnie 15 years 43% 19

Glendronach 15 years 40% 28

Glenfarclas 12 years 43% 21

Glenmorangie 10 years 40% 20

Glenmorangie 18 years 43% 34

Glenmorangie The Lasanta Sherry Cask 46% 28

Glenmorangie Sauternes Cask Nectar d'Or 46% 25

Oban 14 years 43% 20

Tobermory 18 years 46.3% 39

Speyside

BenRiach Sherry Cask 12 years 46% 19

Glenfiddich 15 years 40% 27

Glenfiddich Grand Cru 23 years 40% 46

The Balvenie Carribean Cask 14 years 43% 29

The Balvenie Double Wood 12 years 40% 24

The Glenlivet 21 years 43% 35

The Macallan 12 years Sherry Cask 40% 27

The Macallan Rare 43% 55

Islay

Ardbeg 10 years 46% 20

Caol Ila 18 years 43% 38

Laphroaig 10 years 40% 20

Tobermory 18 years 46.3% 39

Lagavulin 16 years 43% 27

Isle of Skye

Talisker 10 years 45.8% 19

Campbeltown

Springbank 10 years 46% 20

Tennessee

Jack Daniel's Old No.7 40% 18

Jack Daniel's Single Barrel 45% 21

Canadian

Canadian Club 40% 15

Crown Royal 40% 19

Irish

Bushmills 10 years 40% 18

Jameson 40% 18

Redbreast 12 years Single Pot 46% 24

Tullamore Dew 40% 18

Japanese

Mars Komagatake Tsunuki Aging Edition 2022 50% 55

Nikka from the Barrel 51.4% 24

Rye

Hudson Manhattan Rye 46% 29

Bulleit Rye 45% 18

Knob Creek Rye 50% 21

Willet Family Estate Small Batch Rye 54.2% 29

Blended Scotch

Chivas Regal 12 years 40% 20

Chivas Regal 18 years 40% 25

Chivas Regal Royal Salute 21 years 40% 38

Dimple 15 years 40% 20

J&B Rare 40% 18

The Famous Grouse 40% 18

Bourbon

Baker's 7 years 53.5% 25
Basil Hayden's Kentucky Straight 40% 21
Eagle Rare 10 year 45% 23
Four Roses 40% 15
Hudson Baby Bourbon 46% 33
Maker's Mark 45% 19
Woodford Reserve 43.2% 20

Rum

Bayou XO Mardi Gras, USA 40% 27
Coruba Cigar 12 years, Jamaica 40% 19
El Dorado 21 years, Guyana 43% 29
Flor de Cana 18 years, Nicaragua 40% 21
Havanna Club 7 Anos, Kuba 40% 16
Havana Club Seleccion de Maestros, Kuba 45% 22
Pampero Anniversario, Venezuela 40% 19
Plantation XO, Barbados 40% 21
Pyrat XO, Anguilla 40% 19
Ron Zacapa No.23 Solera, Guatemala 40% 24
Ron Zacapa XO Solera, Guatemala 40% 35

Tequila

José Cuervo Especial Silver 38% 12
Casamigos Blanco 40% 17
Casamigos Reposado 40% 18
Don Julio 1942 40% 38
Patron Reposado 40% 21
Cenote Anejo 40% 35
Volcan Blanco 38% 20

Fruchtbrände

Bündner Heu Kronenhof Edition, Destillerie Lipp 41% 🐉 16
Bündner Kirsch, Destillerie Lipp 41% 🐉 15
Bündner Williams, Destillerie Lipp 41% 🐉 15
Abricot Eau de Vie Morand 40% 🐉 15
Framboise Morand 43% 🐉 15
Mirabellen Morand 43% 🐉 15
Williamine Morand 43% 🐉 15
Dettling Wildkirsch 40% 🐉 25
Bella Vita Engiadinaisa, Luciano Beretta 38% 🐉 19
Iva da Lü, Luciano Beretta 38% 🐉 19
Hämmerle Himbeere 43% 25
Hämmerle Subire 42% 15
Sizilianische Blutorange Edelbrand, W. Marx 40% 35
Aalborg Jubiläums Aquavit 42% 15

Vodka 4cl

Xellent, Schweiz 40% 17
Absolut, Schweden 40% 17
Belvedere 10, Polen 40% 35
Belvedere, Polen 40% 17
Grey Goose, Frankreich 40% 17
Moskovskaya, Russland 40% 20
Smirnoff, USA 40% 13
Beluga Classic Line, Russland 40% 19
Stolichnaya, Russland 40% 14
The Russian Standard, Russland 40% 16

Grappa ^{2cl}

Kronenhof Edition, Sforzato 40% 🦋 12
Picolit The Legendary Cru, Nonino 50% 20
Verduzzo, Nonino 45% 20
Il Merlot, Nonino 41% 13
Sauvignon, Nonino 45 16
Moscato, Nonino 40% 13
Gran Riserva, Nonino Cru Monovitigno 43% 28
Pò di Poli Pinot Noir 40% 13
Riserva Antica, Nonino 43% 13
Tignanello 42% 16
Ornellaia 42% 17
Gagliole 43% 13
Harlequin Le Zymé 48% 15
Di Nebbiolo, Marolo 42% 18
Berta Tre Soli Tre 43% 20

Armagnac, Brandy & Cognac ^{2cl}

Armagnac

Larressingle VSOP 40% 19

Larressingle Hors d'Age 40% 29

Brandy

Carlos I Domecq 38% 16

Vecchia Romagna 38% 12

Cognac

Davidoff Classic 40% 16

Hennessy V.S 40% 12

Hennessy X.O 40% 25

Hennessy Paradis 40% 45

Martell X.O 40% 29

Otard V.S.O.P 40% 14

Rèmy Martin V.S.O.P 40% 16

Rèmy Martin X.O 43% 28

Rémy Martin Louis XIII 40% 1cl 60, 2cl 110, 4cl 210

Vieux Marc

Vieux Marc Gantenbein 41%  26

Calvados

Château du Breuil 15ans 41% 19

Morin Père et Fils AOC 40% 15

Bier

Bier vom Fass

Calanda Edelbräu «Herrgöttli» 20cl 6.50

Calanda Edelbräu 30cl 8

Flaschenbier

Bernina Bier 32cl  10

Palü Bier 32cl  10

Bellavista Weizenbier 32cl  10

Calanda Edelbräu 33cl 8

Appenzeller Leermond (alkoholfrei) 33cl 9.50

Erdinger Weizenbier (alkoholfrei) 33cl 9.50

Tonic Water

Gents Swiss Roots Tonic Water 8
Fentimans Tonic Water 8
Thomas Henry Tonic Water 8
Fever Tree Premium Indian 8
Fever Tree Mediterranean 8
Fever Tree Indian Naturally Light 8
Fever Tree Raspberry & Rhubarb 8
1724 Tonic Water 8
Swiss Mountain Tonic Water 8

Alkoholfreie Getränke

Passugger, Allegra 35cl 7.50
Passugger, Allegra 77cl 10.50
Evian 50cl 8
San Pellegrino 50cl 8
Rivella 50cl 8
Fuse Tea Lemon 33cl 8
Elmer Citro 33cl 8
Coca Cola 33cl 8
Cola Zero 33cl 8
Ginger Beer 20cl 8
San Bitter 20cl 8
Crodino 20cl 8
Tonic 20cl 8
Bitter Lemon 20cl 8
Ginger Ale 20cl 8
Orangina 20cl 8
Gazosa Lemon 35cl 8
Gazosa Mirtillo 35cl 8

Kaffee & Schokolade

Cappuccino 8
Espresso 6.50
Doppelter Espresso 9
Glas kalte oder heisse Milch 3.50
Kaffee mit Schlagrahm 7.50
Kaffee 6.50
Latte Macchiato 8
Kaffee mit heisser Milch 7.50
Ovomaltine *Kalt oder heiss* 7
Schokolade *weiss, braun, schwarz* 7

Mit Alkohol

Baileys, Amaretto Kaffee 14
Heisses Wasser mit Rum 16
Irish Coffee 16
Schwarztee mit Rum 18
Heisses Wasser mit Whisky 18

Tee

Ronnefeldt Tea Couture

Earl Grey 9
Black Assam English Breakfast 9
Darjeeling Gold 9
Masala Chai 9
Morning Dew Grüntee 9
Jasmine Tea 9
Fancy Sencha 9
Kräutertee 9
Herbs & Ginger 9
Rooibos Chocolate Truffle 9
Wild Berries 9

Klassiker

Schwarztee

Smoked China 9

Grüntee & Weisser Tee

Greenleaf 9

Kräutertee

Refreshing Mint 9
Verveine 9
Fruity Camomile 9
Mountain Herbs 9
Vanilla Rooibos 9

Früchtetee

Rose Hip Delight 9
Get the Power 9
Vital Grapefruit 9

Snacks

Club Sandwich 38

Pouletbrust, Speck, Schinken, Ei, Tomate, Pommes frites

Kanadisches Hummer Club Sandwich 47

Avocado, Kopfsalat, Cocktailsauce, Pommes frites

Croque-Monsieur 25

Schinken, Emmentaler Käse, Salatbouquet

Tatar vom Black Angus Rind 80g 33, 160g 45

Cognac, Peperoncini, Salatbouquet, Toast

Geräucherter Engadiner Curunalachs 36

Sprossensalat, Meerrettichschaum, Toast, Butter

Vitello Tonnato 34

Salat Bouquet, Thunfisch Sauce, Kapern

Salate

Caesar-Salad | mit gegrillter Maispoularde 🍗 24 | 33

Minilattich, Buttercroûtons, Parmesanspäne

Salat mit Riesenkrevetten 🦞 35

Avocado, Radieschen, Karotten, Salat, Zitronendressing

Salat mit knusprigem Tofu 🦞 29

Avocado, Radieschen, Karotten, Salat, Zitronendressing

Perla di Bufala 🍷 28

Tomaten tricolore, Taggia Oliven, Foccacia, Basilikumpesto

Suppen

Bündner Gerstensuppe 20

Kronenhof Suppentopf 22
Flädli, Rindfleischstreifen, Gemüse Julienne

Ramati Tomaten Suppe 🍄 18
Blätterteigstange

Pasta & Risotto

Tagliatelle, Bolognese 30
Tagliatelle, Tomatensauce, Basilikum ✓ 🍄 26
Tagliatelle, Meeresfrüchte 33

Spaghetti Gragnano, Aglio e olio e peperoncini ✓ 🍄 26
Spaghetti Gragnano, Carbonara 28
Spaghetti Gragnano, Zucchini, Riesenkrevetten 33

Ravioli gefüllt mit Rindsschmorbraten 36
Salbei Nussbutter, Tomatensugo

Spinat Ravioli 🍄 34
Ricotta, Tomatensugo, Salbei Nussbutter

Carnaroli Risotto Gran Riserva, Safran ✓ 🍄 34
Carnaroli Risotto Gran Riserva, Frische Pilze ✓ 🍄 34
Carnaroli Risotto Gran Riserva, Marinara (Fisch, Krustentiere) 38

Warme Gerichte

Special Crown Bar Burger 38

Käse, California Salsa, Gurken, Coleslaw, Pommes frites

Ei-Frittata Burger 30

Gemüse, Tomaten, Frischkäse, Pommes frites

Goldbraun gebackenes Wiener Schnitzel 49

Pommes frites, Preiselbeeren, Salatherzen

Gebratenes Rinderfilet 60

Cognac-Pfeffersauce, Rosmarinkartoffeln, saisonales Babygemüse

Gegrillter Wolfsbarsch Mediterrane Art 50

Petersilienkartoffeln, saisonales Gemüse

Goldbraun gebackene Calamari 39

Sauce Tartare, Grillgemüse, Petersilienkartoffeln

Dessert

Käseteller 26

Feigensenf, Birnenbrot, Trauben, Nüsse

Trianon Schokolade 18

Glace, Tart, Mousse

Panna Cotta 15

Beerensalat, Früchtesauce

Crème Brûlée 16

Rote Beeren

Eiskaffee 15

Gerührte Kaffeeglace, Kaffeelikör, Kaffeebohne

Exotischer Früchteteller 15

Mangosorbet, Zitronensorbet, Kokossorbet

Vegane glutenfreie Torte   19

Frischer hausgemachter Kuchen 7.50

Vermicelle Coupe 15

Merengue, Vanille Glace, Caramell Sauce

Glace und Sorbets 4.80

Vanille, Mocca, Karamell-Nuss, Schokolade, Stracciatella, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Mango, Kokosnuss

Dessert

Täglich von 15 bis 17 Uhr

Engadiner Afternoon Tea 37

Steinbockhörnli, Luftgetrocknetes Bündnerfleisch, Butter

Nussbrötli, Malögin Weichkäse, Schnittlauch

Sauerteigbrötli, geräucherter Saibling Bergkräuterbutter

Ciabattini, Mini Lattich Coleslaw

Bündner Gerstensuppe

Mehrkorn Scones, Gruyère-Crème Honig, Preiselbeerkompott

Pralinen, Rüeblikuchen, Engadiner Nusstorte, Florentiner, Beerentörtchen,

Mandel Financier

Bergkräuter Tee

Kronenhof Afternoon Tea 38

Tomatentost, Poulet Kresse, Mayonnaise

Basilikumtoast, Räucherlachs Salzbutter

Vollkorntost, Roastbeef Sauce Tartare

Kümmeltoast, Frischkäse, Gurke Klassische Scones, Lemon Curd

Crème Double, Erdbeermarmelade

Pralinen, Früchtetörtchen

Früchtegelée, Florentine biscuit Mini Sandkuchen

Crème Brûlée

Darjeeling Gold

Brot aus der Schweiz. Die Servierzeit beträgt ca. 20 Minuten.
Alle Preise in CHF inkl. MwSt.