



Restaurant Engiadina

Liebe Gäste,

wir heissen Sie in unserem **Hotel Engiadina** ganz herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Lassen Sie sich im **Restaurant Engiadina** mit seiner internationalen Küche verwöhnen und geniessen Sie klassische und moderne Gerichte, welche durch unseren Küchenchef Herrn Gerhard Enn und seinen Team liebevoll zubereitet werden.

Das ******Hotel Engiadina**, ehemals Hotel Concordia, wurde vom Landmann G. Raschèr erbaut und 1876 als eines der ersten Hotels im Engadin fertiggestellt. Herrn Raschèrs Wunsch war es, das schönste Hotel im Umkreis zu besitzen. Er scheute keine Ausgaben, was die Baukosten von CHF 150'000.- beweisen, eine für die damalige Zeit sehr grosse Summe.

In den vergangenen 137 Jahren herrschte reger Betrieb im Hotel. In der „Posta Veglia“ trafen sich die Kutscher, die den täglichen Postkurs von Scuol nach Maloja regelten. Die Herrschaften benutzten den oberen Eingang, den jetzigen Durchgang von der Veranda in das Gebäude. Nach 12jähriger Leitung durch Herrn Raschèr, führte die Familie Gilly das Haus durch zwei Weltkriege und die Rezession der Zwanziger Jahre erfolgreich. 1976 kaufte die Familie Arquint das bekannte Hotel Engiadina. Anschliessend wurde im Jahre 2009 das Hotel von der Dmura AG übernommen und den heutigen Ansprüchen fortwährend angepasst. Im Frühjahr 2011 wurden im Zuge dessen alle Gästezimmer renoviert.

Die Dmura AG ist eine Gesellschaft, welche ausser dem Hotel Engiadina auch noch weitere Betriebe in Zuoz und S-chanf leitet. So werden mit dem gleichen Team das historische *****Hotel Crusch Alva** aus dem 15. Jahrhundert am Dorfplatz von Zuoz und die **Parkhütte Varusch** (Juni – Okt) im Val Trupchun geführt. Durch dieses Zusammenspiel können viele Synergien genutzt werden und die Betriebe ergänzen sich hervorragend. So können Sie Bündner Spezialitäten im **Restaurant Cruschetta** und **Restaurant Stüva** vom Hotel Crusch Alva geniessen und sich im Sommer bei der Wanderung im Val Trupchun in der Parkhütte Varusch verwöhnen lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in einem unserer Partnerbetriebe und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant.

Ihr Hotel Engiadina Team

Vorspeisen

Blattsalat	CHF 10.-
Gemischter Salat	CHF 12.-
Bacalhau Salat nach mediterraner Art mit Kräutern, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und kleinen Kartoffeln	CHF 19.50
Carpaccio vom Rind mit frischen Champignons, Rucola und Parmesan	CHF 22.-
Tatar vom frischen Thunfisch mit Zitronenöl und Kräutern mariniert, im Kartoffelring auf Wakamesalat	CHF 24.-
Tomatengelee mit lauwarm marinierten Meeresfrüchten und Basilikumrahm	CHF 25.-
Tatar vom Kalb mit Kräutern und Zitronenöl mariniert, mit Toast und Butter	CHF 25.-
Unsere Dressings: Italienisch, Französisch, Himbeer, Balsamico	

Suppen

Geflügel Consommé mit Pilzravioli und Gemüsestreifen	CHF 12.-
Tomatencrèmesuppe mit gebratener Jakobsmuschel	CHF 14.-

Warme Vorspeisen und Pasta

Tagliatelle mit Rohschinken, Tomaten und Rucola	kl. Port. CHF 20.-	CHF 26.-
Spaghetti mit Meeresfrüchten, Tomaten und Basilikum	CHF 22.-	CHF 32.-
Gnocchi mit Gorgonzola, Baumnüssen und Radicchio	CHF 22.-	CHF 26.-

Fisch

Fangfrische Forellen aus heimischen Fischereien nach „Müllerin Art“ oder „Blau“ mit Bebeilage nach Wahl		CHF 36.50
Gebratenes Kabeljaurückenfilet nach provenzalischer Art mit Tomaten, Oliven, Kapern, Kräutern und Kräutertagliatelle		CHF 32.50
Wolfsbarschfilet mit Oliven-Basilikum-Pesto, mediterranem Gemüse und Kartoffel-Spaghetti		CHF 36.50
Riesencrevetten und Jakobsmuscheln am Zitronengrasspiess gebraten, mit Safranrisotto und gegrilltem Gemüse		CHF 42.-
Tagesfisch		Tagespreis

Beilage:

Petersilienkartoffeln, Tagliatelle, Weissweinrisotto, Reis, Bratkartoffeln, hausgemachte Pommes Frites

Hauptspeisen

Maispoularde mit Spinat und Frischkäse gefüllt auf Ratatouille und Kartoffelgnocchi	CHF 28.50
Kalbspillard vom Grill mit Kräuterbutter, Rosmarinkartoffeln und sommerlichem Gemüse	CHF 42.-
Tagliata vom Swiss Prim Entrecôte mit gegrilltem Gemüse und Pommes Allumettes	CHF 46.50
Lammrücken rosa gebraten mit Aubergine „alla Parmigiana“ und Rosmarinkartoffeln	CHF 42.50
Rindsfilet vom Grill mit Rotwein-Schalottensauce, schwarzen Sommertrüffel, buntem Gemüse und Weissweinisotto	CHF 55.-

Dessert

Gegrillte Wassermelone mit hausgemachtem Sauerrahmeis		CHF 12.-
Frisch Crêpe mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren gefüllt und mit Marzipanmasse überbacken		CHF 16.-
Früchteterrine mit Sauternes, Minze und roter Früchtesauce		CHF 16.-
Geeister Mangospitz im Schokoladenmantel mit Waldbeeren		CHF 16.-
Hausgemachter Lindt Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern Passionsfrucht Panna Cotta und Mangotatar		CHF 16.-
„Eiskaffe“ : Vanilleeis mit heissem Espresso verrührt und Rahm		CHF 14.-
„Coupe Schokolade“ Schokolade- und Stracciatella-Eis, Schokoladensauce, Rahm		CHF 15.-
„Coupe Engiadina“ : Nuss- und Vanilleeis, Nusskrokant, Caramelsauce		CHF 15.-
Unsere Eissorten : Vanille, Schokolade, Stracciatella, Café, Nuss, Caramel, Pistazien	pro Kugeln mit Rahm	CHF 3.80 CHF 1.50
Unsere Sorbets : Zitronen, Mango, Erdbeer, Apfel, Zwetschgen	pro Kugel mit Rahm	CHF 3.80 CHF 1.50
Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina mit hausgemachtem Engadiner Früchtebrot	4 Sorten CHF 14.-	6 Sorten CHF 18.-

Zuschlag: 1 Portion auf 2 Teller: + CHF 4.-