



Restaurant Chamanna

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 sein Team liebevoll zubereitet werden. Sie können auch deftige internationale Fleischspezialitäten, Fleisch- und Käsefondues, Raclette und Spezialitäten vom heissen Stein im **Restaurant Chamanna** geniessen. Dort können Sie zudem Ihren Abend auch an der Bar ausklingen lassen und profitieren davon, dass Sie dort noch immer das Bier mit einer Zigarette in aller Ruhe trinken können.

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** (Mai/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.-
Friséesalat mit Jersey Blue Käse, gebratenen Pistazien und Birnen mit Prosecco-Glasur		CHF 18.-
Caprese mit Büffelmozzarella und Basilikum		CHF 17.-
Carpaccio vom Rind mit frischen Champignons, knusprigem Gemüse und Parmesan-Flocken, mit Rotessig-Reduktion		CHF 24.-
Graved Lachs Royal auf Gurken-Ingwer-Salat mit Zitronen-Dill-Brötli		CHF 23.-
Vorspeisenteller „Chamanna“ Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Engadiner Bergkäse und Alpin-Lachs		CHF 28.-
Tatar vom Schweizer Freilandrind mit kleiner Auswahl von Brot und Bergbutter	1/2 CHF 24.-	1/1 CHF 32.-

Unsere Salatsaucen:
Italienisch, Französisch, Himbeer, Balsamico

Suppen

Minestrone mit Käse- und Brotkruste	CHF 13.-
Tomatencrèmesuppe mit gebratenem Seeteufeljulienne	CHF 15.-

Spezialitäten & Pasta

Pizzoccheri della Valtellina mit Wirsing und Bittokäse	Kl. Port. CHF 19.-	CHF 25.-
Capunet: Spinatnockerln mit Tomatensauce und Käse	CHF 19.-	CHF 25.-
Curcuma-Pappardelle mit Steinpilzen und Cherrytomaten	CHF 20.-	CHF 28.-
Schlutzkrapfen Ravioli mit Spinat und Ricotta gefüllt, mit geschmolzenem Butter und Weisswein	CHF 20.-	CHF 26.-
Gnocchi mit Blaubeeren, Mascarpone und Haselnüssen	CHF 18.-	CHF 24.-

Gletscher Fonduespezialitäten und Raclettes ab 2 Personen

Gletscher Raclette à discretion mit Kartoffeln und Garnituren	pro Pers.	CHF 31.-
Käse Fondue Röschtigraben ½ Freiburger Vacherin & ½ Bündner Bergkäse	pro Pers.	CHF 29.-
Käsefondue Hausmischung 4 auserlesene Schweizer Käsesorten	pro Pers.	CHF 29.-
Käsefondue mit Trüffel und Champagner 4 auserlesene Schweizer Käsesorten mit Champagner und schwarzem Trüffel verfeinert	pro Pers.	CHF 33.-

Alle Fondues servieren wir mit Hausbrot

Zusätzlich: 1 Portion Kartoffeln: CHF 5.- oder 1 Portion Birnen: CHF 5.-

Fisch

Egli-Knusperli mit Zitronenrisotto und Baby Gemüse	CHF 38.50
Gedämpfter Steinbutt mit gerösteten Winterwurzeln in Garfolie Carta Fata	CHF 42.-

Hauptspeisen

Gebackenes Schweinskotelette mit Rohschinken und Käse gefüllt mit Bratkartoffeln und zweierlei Gemüse	CHF 34.50
Schweinsfilet gebraten mit Kaffee-Sauce, Tagliatelle und Gemüse	CHF 36.50
Kalbsmilken mit Lorbeer, Schmelzzwiebeln und caramelisiertem Pfeffer-Apfel	CHF 40.50
Tagliata vom Entrecôte mit Bratkartoffeln, gegrilltem Gemüse, Rucola und Parmesan	CHF 46.50
Fiorentina Steak (500g) mit Grillsaucen, Country Frites und gegrilltem Gemüse	CHF 60.50
Fondue Chinoise (ab 2 Personen) 300g Rindfleisch, Kalbfleisch und Geflügel mit hausgemachten Saucen und Garnituren, dazu Country Frites oder Reis	pro Pers. CHF 56.-

Tischgrill Gerichte zum selber Grillieren

Black Tiger Riesenkrevetten	6 Stk. CHF 44.-
Lammkotelette und –Rücken	250g / CHF 44.-
Rindsfilet	200g / CHF 52.-
Känguru Entrecôte	200g / CHF 40.-
Mix Grill	250g / CHF 52.-

Zu den Grillgerichten servieren wir:

buntes Gemüse, 3 verschiedene Butter und eine Beilage nach Wahl.

Beilagen:

Tagliatelle, Kartoffelrösti, Pilafreis, Country Frites

Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne als Tellergericht.

Dessert

Bayrische Crème mit Orangengelee, marinierten Feigen und Orangenfilets		CHF 15.-
Apfelterrine mit Vanilleschaum und Zimteis		CHF 15.-
Hausgemachte Crêpe mit im Grand Marnier marinierten Erdbeeren und mit Marzipanmasse überbacken		CHF 16.-
Hausgemachter Lindt Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Passionsfrucht Panna Cotta und Mangotatar		CHF 16.-
Warmer Birnen-Tarte mit hausgemachtem Nougat-Thymian Eis		CHF 16.-
„Eiskaffe“ : Vanilleeis mit heissem Espresso verrührt und Rahm		CHF 14.-
„Bananensplit“ Vanilleeis, Bananeneis, Bananen, Schokoladensauce, Rahm & Mandeln		CHF 15.-
„Coupe Schokolade“ Schokolade- und Stracciatella-Eis, Schokoladensauce, Rahm		CHF 15.-
„Coupe Engiadina“ : Nusseis, Vanilleeis, Nusskrokant, Caramelsauce, Rahm		CHF 15.-
Unsere Eissorten : Vanille, Schokolade, Stracciatella, Café, Nuss, Caramel, Zimt, 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.-

1 Portion auf 2 Teller: + CHF 4.-