



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 seinem 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 *****Swiss Historic 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 12.-
Gemischter Salat	CHF 14.-
Friséesalat mit Jersey Blue Käse, gebratenen Pistazien und Birnen mit Prosecco-Glasur	CHF 20.-
Schneekrabbe Salat mit warmem Buchweizen, Avocado, Zwiebeln aus Tropea und Ginger-Lime Mayonnaise	CHF 25.-
Carpaccio vom Rind mit frischen Champignons, knusprigem Gemüse und Parmesan-Flocken, mit Rotessig-Reduktion	CHF 26.-
Tatar vom frischen Thunfisch mit Zitronenöl und Kräutern mariniert im Kartoffelring auf Wakamesalat	CHF 24.-
Gebratene Entenleber mit würzigem Kürbiseis und Brioche	CHF 26.-
Unsere Dressings: Italienisch, Französisch, Himbeeren, Balsamico	

Suppen

Borschtsch Suppe mit Rindsfleisch, Zwiebeln, Karotten, Randen und Sauerrahm	CHF 15.-
Rohe Maiscrème mit Jakobsmuschel	CHF 16.-
Kürbiscrèmesuppe mit Spiess-Schinken aus Poschiavo	CHF 15.-

Warme Vorspeisen und Pasta

Curcuma-Tagliatelle mit Thymian und Forellenjulienne	½ CHF 20.-	1/1 CHF 26.-
Spaghetti mit Radicchio, Cherry Tomaten und gebratenen Baby-Tintenfischen	CHF 22.-	CHF 32.-
Ricottaperlen mit Wintertrüffel und Parmesan	CHF 24.-	CHF 32.-
Berg Carbonara Linguine mit Speck, Ei und Lauchcrème	CHF 20.-	CHF 28.-

Fisch

Fangfrische Forellen aus lokaler Fischerei nach „ Müllerin Art “ oder „ Blau “ mit Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl		CHF 36.50
Steinbutt mit gerösteten Winterwurzeln in Garfolie Carta Fata		CHF 48.-
Seeteufelmedaillons im Rohschinkenmantel gebraten nach „Mediterraner Art“ mit blauem Kartoffelauflauf		CHF 40.50
Wolfsbarsch im Ganzen mit Kräutern gebraten oder in der Salzkruste mit Gemüse garnitur und Beilage nach Wahl		CHF 42.50
Beilagen: Tagliatelle, Bamboo-Reis, Country Frites, Bratkartoffeln		

Hauptspeisen

Schweinsfilet mit Kaffee-Sauce und Kartoffelfondant, glasierten Martini-Karotten	CHF 38.50
Paniertes Rindsfilet mit Sichuan Bratkartoffeln und buntem Gemüse	CHF 55.-
Gegrillte Kalbskotelett mit Proseccorisotto und glasiertem Gemüse	CHF 46.-
Gebratenes Krokodil-Entrecôte mit Bambooreis und sautierten Mini Patisson	CHF 58.50
Chateaubriand (ab 2 Personen) mit Sauce Béarnaise und 5 Sorten Gemüse und Beilage nach Wahl	p. Pers. CHF 52.50

Beilagen:

Tagliatelle, Bamboo-Reis, Country Frites, Bratkartoffeln

Dessert

Bayrische Crème mit Orangengelee und marinierten Feigen und Orangenfilets		CHF 15.-
Apfelterrine mit Vanilleschaum und Zimteis		CHF 15.-
Hausgemachte Crêpe mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren und mit Marzipanmasse überbacken		CHF 16.-
Hausgemachter Lindt Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern, Passionsfrucht Panna Cotta und Mangotatar		CHF 16.-
Warme Birnen-Tarte mit hausgemachtem Nougat-Thymian-Eis		CHF 16.-
„Eiskaffee“ Vanilleeis mit heissem Espresso verrührt und Rahm		CHF 14.-
„Bananensplit“ Vanilleeis, Bananeneis, Bananen, Schokoladensauce, Rahm und 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 Fruchtebrot	4 Sorten CHF 14.-	6 Sorten CHF 18.-