



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 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

Werte Gäste, unser hauseigenes Leitungswasser schenken wir natürlich kostenlos aus, den Serviceaufwand müssen wir leider berechnen. Wir danken für Ihr Verständnis: CHF 3.- pro Karaffe

Vorspeisen

Blattsalat		CHF 10.-
Gemischter Salat		CHF 12.-
Friséesalat mit Jersey Blue Käse, gebratenen Pistazien und Birnen mit Prosecco-Glasur		CHF 18.-
Nüsslisalat mit Steinpilzen, Speck und Brot-Croûtons		CHF 17.50
Graved Swiss Alpine Lachs Royal auf Gurken-Ingwer-Salat mit Zitronen- und Dill-Brötli		CHF 27.-
Vorspeisenteller „Chamanna“ Bündnerfleisch, Rohschinken, Salsiz, Engadiner Bergkäse und Alpin-Lachs		CHF 29.-
Tatar vom Schweizer Freilandrind mit warmen Brötchen und Bergbutter	70gr CHF 24.-	130gr CHF 37.-

Unsere Salatsaucen:
Italienisch, Französisch, Himbeer, Balsamico

Suppen

Hausgemachte Gerstensuppe	CHF 14.50
Zuozer Heu-Suppe	CHF 15.-
Crèmesuppe von Cannellini-Bohnen mit Kutteln nach Mailänder Art	CHF 15.50

Hausgemachte Spezialitäten

Pizzoccheri della Valtellina mit Saisongemüse und Bitto-Käse	Kl. Port. CHF 19.50	CHF 28.-
Engadiner Plain in Pigna Rösti überbacken und mit Salsiz, Rohschinken, Ei und Bergkäse gefüllt		CHF 18.-
Bauernrösti mit Speck, Ei, Bergkäse und Zwiebeln gefüllt		CHF 20.-
Zürcher Geschnetzeltes mit Rösti		CHF 33.-

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 32.-
Käsefondue Hausmischung 4 auserlesene Schweizer Käsesorten	pro Pers. CHF 32.50
Käsefondue mit Trüffel und Champagner 4 auserlesene Schweizer Käsesorten mit Champagner und schwarzem Trüffel verfeinert	pro Pers. CHF 35.50
Fondue Bourguignonne vom Rind mit hausgemachten Saucen und Beilagen, Country Frites oder Reis	pro Pers. CHF 43.-
Fondue Bourguignonne vom Hirsch mit hausgemachten Saucen und Beilagen, Country Frites oder Reis	pro Pers. CHF 48.-
Fondue Chinoise 300gr Rind-, Kalb-, Geflügel- und Lamm-Fleisch mit hausgemachten Saucen und Beilagen, Country Frites oder Reis	pro Pers. CHF 57.-

Alle unsere Käsefondues servieren wir mit Haus-Brot, Salzkartoffeln und Mixedpickles.

Dazu

1 Portion Beilage mehr

CHF 5.-

Fleisch vom Grill

Sirloin-Steak vom Schwein (min. 180gr)	CHF 38.-
Tagliata von Entrecôte (min. 200gr)	CHF 47.50
T-Bone Steak (min. 200/300gr)	CHF 45.-
Rindsfilet (min. 200gr)	CHF 53.-
Kalbskotelette (min. 200/300gr)	CHF 51.-

Alle unsere Fleisch-Spezialitäten vom Grill werden mit gemischtem Salat, Bratkartoffeln oder Country Frites serviert.

Tischgrill-Gerichte zum selber Grillieren

Black Tiger Riesenkrevetten	6 Stk. CHF 44.-
Racks Sirloin Steak mit Knochen vom Lamm	250g / CHF 44.-
Weiderind-Filet	200g / CHF 53.-
Entrecôte vom Bison	200g / CHF 45.-
Mix Grill	250g / CHF 54.50

Zu den Grillgerichten servieren wir:

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

Beilagen:

Tagliatelle, Kartoffelrösti, Pilaf-Reis, Country Frites

Diese Gerichte servieren wir Ihnen auch gerne als Tellergericht.

Dessert

Cheese Cake mit Himbeeren		CHF 15.-
Gebackene Crème mit Milch-und Zitronensauce, mit Mandarine-Eis		CHF 17.-
Hausgemachte Crêpe mit Grand Marnier marinierten Erdbeeren und mit Marzipanmasse überbacken		CHF 16.-
Hausgemachter Schokoladenkuchen Karaibik 70% mit flüssigem Kern, Mangotatar und Maracuja-Eis		CHF 18.-
Birne „Belle Helene“ mit Schokoladenmousse und Vanille-Parfait aus Tasmanien		CHF 16.-
„Eiskaffee“ Vanilleeis mit heissem Espresso verrührt und Rahm		CHF 15.-
„Bananensplit“ Vanilleeis, Bananeneis, Bananen, Schokoladensauce, Rahm und Mandeln		CHF 15.-
„Coupe Dänemark“ Schokolade- und Stracciatella-Eis, Schokoladensauce, Rahm		CHF 15.-
„Coupe Engiadina“: Nusseis, Vanilleeis, Nusskrokant, Caramelsauce, Rahm		CHF 17.-
Unsere Eissorten aus Engadiner Milch:		
Vanille, Schokolade, Stracciatella, Café,	pro Kugeln	CHF 3.80
Nuss, Caramel, Zimt, Pistazien, Braulio	mit Rahm	CHF 1.50
Unsere Sorbets: Zitronen, Mango, Erdbeere, Apfel, Zwetschgen		
Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina mit hausgemachtem Engadiner Früchtebrot	4 Sorten CHF 16.-	6 Sorten CHF 22.-

