



# Restaurant Chamanna

Gentili Ospiti,

Vi diamo un caloroso benvenuto nel nostro storico *Hotel Engiadina* e Vi auguriamo Buon Appetito!

Lasciatevi viziare nel *Ristorante Engiadina* con la sua cucina internazionale e gustate piatti classici e moderni, preparati per Voi con tanta professionalità e tanta passione dal nostro Chef e da tutto il suo Team. Provate specialità internazionali di pesce, fondute di carne e di formaggio, Raclettes e specialità alla pietra nel *Ristorante Chamanna*. Qui potrete inoltre trascorrere una piacevole serata al Bar e approfittare del fatto che potete fumare una sigaretta mentre bevete una birra: nel Ristorante Chamanna infatti si può fumare.

Il nostro **\*\*\*\*Hotel Engiadina**, un tempo Hotel Concordia, fu costruito da G. Raschèr nel 1876 e fu subito uno dei primi Hotels di tutta l'Engadina. Il Sig. Raschèr desiderava possedere l'Hotel più bello di tutta la Regione. E infatti investì la somma di CHF 150'000.-, per quei tempi un enorme investimento.

Negli scorsi 137 anni molto accadde nel nostro Hotel. Nel Ristorante di allora „Posta Veglia“ si incontravano cocchieri, che ogni giorno trasportavano la posta da Scuol a Maloja, da qui il nome „Post Hotel Engiadina“. I Signori utilizzavano l'ingresso al primo piano, dove attualmente si trova la nostra veranda. Dopo aver gestito l'Hotel per 12 anni il Sig. Raschèr, seguì la Famiglia Gilly che gestì l'Hotel nei difficili anni a cavallo tra le due Guerre Mondiali e negli anni '20 della Recessione. Nel 1976 la Famiglia Arquint acquistò l'ormai famoso Hotel Engiadina. Nel 2009 infine l'Hotel fu acquistato dalla Dmura AG, adattando l'Hotel alle esigenze dei tempi moderni. Nella Primavera del 2011 infatti furono rinnovate totalmente anche le camere degli Ospiti.

La Dmura AG, oltre all'Hotel Engiadina gestisce anche altre Aziende in Zuoz e in S-chanf. Lo stesso Team si occupa infatti anche dell'antichissimo **\*\*\*Swiss Historic Hotel Crusch Alva** risalente al XV secolo proprio sulla piazza centrale di Zuoz e la *Malga Varusch* (Maggio/Giugno - Ottobre) in Val Trupchun all'ingresso del Parco Nazionale Svizzero. Ecco quindi che potete gustare eccezionali specialità del Canton Grigioni nel *Ristorante Cruschetta* e nel *Ristorante Stüva* presso l'Hotel Crusch Alva ed in estate rilassarvi nella natura incontaminata con escursioni in Val Trupchun fino alla Malga Varusch.

Ci farebbe molto piacere ricevere una Vostra visita nei nostri Hotels e nella nostra Malga e Vi auguriamo intanto un piacevole soggiorno a Zuoz e nel nostro ristorante.

La Direzione  
e tutto il Team dell'Hotel Engiadina

Gentili Ospiti, con piacere serviamo anche acqua in caraffa gratuitamente, ma le spese di servizio dobbiamo addebitarle.  
Vi ringraziamo per la comprensione: CHF 3.- per caraffa

Dear Guests, we will sure serve you tap water for free, but we have to calculate the service.  
Thank you for your comprehension: CHF 3.- per carafe.

## Antipasti \* Starters

Insalata verde * <i>Green Salad</i>			CHF 10.-
Insalata mista * <i>Mixed Salad</i>			CHF 12.-
Insalata Frisèe con formaggio Jersey Blue, pistacchi arrosto e pere con glassa al prosecco <i>Frisée salad</i> <i>with cheese Jersey Blue, roasted pistachios and pears with prosecco glaze</i>			CHF 18.-
Insalata Soncino con porcini, speck e crostini di pane <i>Korn salad</i> <i>with pore mushrooms, bacon and bread croûtons</i>			CHF 17.50
Graved Swiss Alpine Salmone Royal su insalata di cetrioli e zenzero con pane al limone e aneto <i>Graved Swiss Alpine Salmon Royal</i> <i>on cucumber and ginger salad with lemon and dill bread</i>			CHF 27.-
Piatto di Antipasti "Chamanna" carne secca dei Grigioni, prosciutto crudo dei Grigioni, salsiccia, formaggio montano dell'Engadina e salmone <i>Starters plate "Chamanna"</i> <i>dried Grisons meat, Grisons ham, sausages,</i> <i>Engadine mountain cheese and salmon</i>			CHF 29.-
Tartàre di manzo svizzero con panini caldi e burro montano <i>Tartare of Swiss beef</i> <i>with warm little bread and alpine butter</i>	70gr CHF 24.-	130gr CHF 37.-	

Le nostre salse per insalate:  
italiana, francese, balsamico, lamponi

*Our Dressings for salads:*  
*italian, french, balsamic, raspberries*

## Zuppe \* *Soups*

Zuppa di orzo dei Grigioni fatta in casa <i>Homemade Grisons barley soup</i>	CHF 14.50
Zuppa di fieno di Zuoz <i>Zuoz hay soup</i>	CHF 15.-
Crema di Cannellini con trippa alla Milanese <i>Cannellini beans cream soup with tripe on Milan style</i>	CHF 15.50

## Specialità della casa \* *Homemade Specialties*

Pizzoccheri della Valtellina con verdure di stagione e formaggio Bitto <i>Pizzoccheri of Valtline</i> <i>with season vegetables and Bitto cheese</i>	½ CHF 19.50	1/1 CHF 28.-
Plain in Pigna dell'Engadina Rösti di patate al forno con ripieno di Salsiz, prosciutto crudo, uovo, formaggio <i>Engadine Plain in Pigna</i> <i>Backed Rösti filled with Salsiz, raw ham, egg and mountain cheese</i>		CHF 18.-
Rösti alla contadina con speck, uovo, formaggio e cipolle <i>Country Rösti</i> <i>with bacon, egg, cheese and onions</i>		CHF 20.-
Sminuzzato alla Zurighese con Rösti <i>Veal stew on Zürich style with Rösti</i>		CHF 33.-

## Specialità di Fondute e Raclettes \* *Special Fondues and Raclettes* *da 2 persone \* from 2 persons*

<b>Raclette à discretion</b> con patate e contorni <i>Raclette à discretion</i> <i>with potatoes and side dish</i>	p.P.	CHF 31.-
<b>Fonduta al Formaggio Röschtigraben</b> <i>Cheese Fondue Röschtigraben</i> ½ Freiburger Vacherin & ½ Bündner Bergkäse	p.P.	CHF 32.-
<b>Fonduta della casa al formaggio misto</b> 4 specialità di formaggi svizzeri <i>Homemade fondue with mixed cheeses</i> 4 Swiss cheese specialties	p.P.	CHF 32.50
<b>Fonduta al formaggio con tartufo e champagne</b> 4 specialità di formaggi svizzeri con champagne e tartufo nero grattugiato <i>Cheese Fondue with truffle and champagne</i> <i>4 Swiss cheese specialties with champagne and black truffle</i>	p.P.	CHF 35.50
<b>Fondue Bourguignonne di manzo</b> con salse fatte in casa e contorni, Country Frites oppure riso <i>Fondue Bourguignonne of beef</i> <i>with homemade sauces and side dishes, Country Frites or rice</i>	p.P.	CHF 43.-
<b>Fondue Bourguignonne di cervo</b> con salse fatte in casa e contorni, Country Frites oppure riso <i>Fondue Bourguignonne of deer</i> <i>with homemade sauces and side dishes, Country Frites or rice</i>	p.P.	CHF 48.-

**Fondue Chinoise** (min. 2 persone) p. P. CHF 57.-  
300g carne di manzo, carne di vitello, pollame e agnello  
con salse fatte in casa e contorni, Country Frites oppure riso  
*Fondue Chinoise (min. 2 persons)*  
*300g beef, veal, poultry and lamb*  
*with homemade sauces and side dishes, Country Fries or rice*

Tutte le nostre fondute di formaggio sono servite con pane della casa, patate bollite e sottaceti.  
*Our cheese fondues are served with homemade bread, boiled potatoes and mixed pickles.*

**Inoltre/more**  
1 porzione di contorni /1 portion side dish CHF 5.-

### **Alla griglia \* *From grill***

**Braciole di maiale** (min. 180gr) CHF 38.-  
*Pork chops*

**Tagliata di entrecôte** (min. 200gr) CHF 47.50  
*Tagliata of entrecôte*

**T-Bone Steak** (min. 200/300gr) CHF 45.-  
*T-Bone Steak*

**Filetto di manzo** (min. 200gr) CHF 53.-  
*Beef fillet*

**Corona di vitello** (min. 200/300gr) CHF 51.-  
*Veal kotelette*

Tutte le carni alla griglia vengono servite con contorno di insalata mista, patate al forno oppure Country Frites. Our meat from grill will served with side dishes as mixed salad, roasted potatoes or Country Frites.

## Piatti alla pietra \* *Grilled dishes on stones*

Gamberoni Black Tiger <i>Black Tiger Shrimps</i>	6 pz.	CHF 44.-
Racks di lombatina di agnello <i>Racks of lamb chops</i>	250 g	CHF 44.-
Filetto di manzo <i>Beef fillet</i>	200 g	CHF 53.-
Entrecôte di bisonte <i>Entrecôte of bison</i>	200 g	CHF 45.-
Grigliata mista <i>Mix grill</i>	250 g	CHF 54.-

Con questi piatti serviamo: verdure miste, tre tipi di burro e un contorno a scelta tra i seguenti: tagliatelle, Rösti di patate, riso Pilav, Country Frites.

*With these dishes we serve as well mixed vegetables, butter and at your choice: tagliatelle, potatoes Rösti, Pilav rice, Country Fries.*

## Dessert

<b>Cheese Cake ai lamponi</b> <i>Cheese Cake with raspberries</i>	CHF 15.-
<b>Crema fritta con salsa al latte e limone, con freschezza al mandarino</b> <i>Fried cream with milk and lemon sauce, with mandarin ice cream</i>	CHF 17.-
<b>Crêpe fresca con ripieno di fragole marinate al Grand Marnier</b> con copertura di marzapane al forno <i>Fresh crêpe filled with strawberries marinated in Grand Marnier</i> <i>with backed marzipan</i>	CHF 16.-
<b>Tortino fatto in casa al cioccolato caraibico 70%</b> dal cuore morbido, con battuta di mango e gelato al frutto della passione <i>Homemade 70% caraibic chocolate cake</i> <i>with mango compote and passion fruit ice cream</i>	CHF 18.-
<b>Pera "Belle Helene"</b> con mousse al cioccolato e semifreddo alla vaniglia della Tasmania <i>Pear "Belle Helene"</i> <i>with chocolate mousse and vanilla parfait from Tasmania</i>	CHF 16.-
<b>"Ice Coffee"</b> Gelato alla vaniglia con espresso caldo e panna <i>Vanilla ice cream, with warm espresso and whipped cream</i>	CHF 15.-
<b>"Banana Split"</b> Gelato vaniglia e banana, banana fresca, salsa al cioccolato, panna, mandorle <i>Vanilla and banana ice cream, fresh bananas, chocolate, whipped cream, almonds</i>	CHF 15.-
<b>"Coupe Dänemark"</b> Gelato cioccolato e stracciatella, salsa al cioccolato, panna <i>Chocolate and stracciatella ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	CHF 15.-



**"Coupe Engiadina"** CHF 15.-

Gelato alle noci e alla vaniglia, croccante di noci, salsa al caramello e panna

*Walnut and vanilla ice cream, walnut crocant, caramel sauce and whipped cream*

**I nostri gelati:** per gusto / per sort CHF 3.80

Vaniglia, cioccolato, stracciatella, con panna/ with whipped cream CHF 1.50

caffé, noce, caramello, cannella, pistacchio, Braulio

***Our ice creams:***

*Vanilla, chocolate, stracciatella,*

*coffee, walnut, caramel, cinnamon, pistachios, Braulio*

**I nostri sorbetti:**

limone, mango, fragola, mela, prugna

***Our sorbets:***

*lemon, mango, strawberry, apple, plum*

**Selezione di formaggi Svizzeri**

della Latteria Pontresina

con tipico pane alla frutta dell'Engadina fatto in casa

***Selection of Swiss cheese***

*from Pontresina with typical homemade Engadine fruit bread*

**4 pz.**

CHF 16.-

**6 pz.**

CHF 22.-

