



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 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

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 12.- |
| Gemischter Salat | | CHF 14.- |
| Kresse-Salat mit Lardo-Carpaccio, geräucherter Ricotta und Kartoffelsauce | | CHF 21.- |
| Tatar vom Schweizer Freilandrind mit warmen Brötchen und Bergbutter | 70gr CHF 24.- 130gr CHF 37.- | |
| Jakobsmuscheln- und Blumenkohl-Tiramisù mit Trüffel und Kakao | | CHF 24.- |
| Lauwarmer Octopus-Salat mit Kartoffelcrème, Cherry-Tomaten und Eis von schwarzen Oliven aus Sizilien | | CHF 27.- |
| Ricotta-Ei auf Artischocken-Salat und Haselnussöl mit geräuchertem Lachs Swiss Alpine und Melone | | CHF 28.- |
| Unsere Dressings: Italienisch, Französisch, Himbeeren, Balsamico | | |

Suppen

| | |
|--|-----------|
| Borschtsch Suppe mit Rindfleisch, Zwiebeln, Karotten, Randen und Sauerrahm | CHF 18.- |
| Heu-Suppe | CHF 16.50 |
| Kürbiscrèmesuppe mit Rohschinken aus Poschiavo | CHF 15.- |

Risotto & Pasta

| | |
|--|----------|
| Ravioli von Hanfsamenmehl mit Kartoffeln, Bergkäse und Lauch gefüllt | CHF 31.- |
| Risotto alla Piemontese mit sautierten Niere und Pfeffer Sichuan | CHF 28.- |
| Risotto „Foglia d’Oro“ nach Mailänder Art mit Safran | CHF 34.- |
| Tagliolini „Berg & Meer“ mit Ei, Kaviar, Muskatnuss und Parmesan | CHF 24.- |
| Berg-Carbonara Linguine mit Speck, Ei und Lauch-Crème | CHF 28.- |

Fisch

| | |
|--|-----------|
| Fangfrische Forellen aus lokaler Fischerei nach „Müllerin Art“ oder „Blau“ mit Gemüse garnitur und Salzkartoffeln | CHF 38.50 |
| Flussbarsch-Filet im Ei-Mantel mit Maracuja-Polenta | CHF 40.50 |
| Wolfsbarsch im Ganzen mit Kräutern gebraten oder in der Salzkruste mit Gemüse garnitur, Bratkartoffeln oder Salzkartoffeln | CHF 42.50 |
| Gedämpftes Stör-Filet mit Wasabi-Mayonnaise auf gemischtem, gebackenem Gemüse | CHF 44.- |

Hauptspeisen

| | |
|--|--------------------|
| Rindsfilet mit Austern-Kern und Biersauce aus Appenzeller | CHF 55.- |
| Schottische Lamm-Racks mit Thunfisch-Panüre in Kaffeekruste mit provenzalischen Beilagen | CHF 49.50 |
| Kalbsbäggli mit Prosecco-Risotto und kleinem Gemüse-Ratatouille | CHF 43.50 |
| Hirsch-Medaillon mit Nuss-Krokant, Glühwein und Kakao-Gnocchi | CHF 54.50 |
| Chateaubriand (ab 2 Personen) mit Sauce Béarnaise und 5 Sorten Gemüse, Pommes Frites oder Bratkartoffel | p. Pers. CHF 65.50 |

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 Karibik 70% mit flüssigem Kern, Mangotatar und Maracuja-Eis | | CHF 18.- |
| Birne „Belle Helene“ mit Schokoladenmousse und Vanilla-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: | pro Kugeln | CHF 3.80 |
| Vanille, Schokolade, Stracciatella, Café, | mit Rahm | CHF 1.50 |
| Nuss, Caramel, Zimt, Pistazien, Braulio | | |
| Unsere Sorbets: Zitronen, Mango, Erdbeer, Apfel, Zwetschgen | | |
| Schweizer Käseauswahl | 4 Sorten | 6 Sorten |
| von der Sennerei Pontresina | CHF 16.- | CHF 22.- |
| mit hausgemachtem Engadiner Früchtebrot | | |