



# Restaurant Engiadina

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 in 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 \* *Green salad* CHF 12.-

Insalata mista \* *Mixed salad* CHF 14.-

Insalata Crescione CHF 21.-

con carpaccio di lardo, ricotta leggermente affumicata e salsa di patate

*Cress salad*

*with lardo carpaccio, light smoked ricotta and potato sauce*

Tartare di manzo svizzero 70gr CHF 24.- 130gr CHF 37.-

con panini caldi e burro ai fiori di montagna

*Tartare of swiss beef*

*with warm bread and mountain flowers butter*

Tiramisù di capesante e cavolfiori al tartufo e cacao CHF 24.-

*Tiramisù of scallops and coulfiflower with truffle and cacao*

Insalata tiepida di polipo CHF 27.-

con crema di patate, pomodorini e gelato alle olive nere di Sicilia

*Warm octopus salad*

*with potato cream sauce, cherry tomatoes and ice cream of Sicilian black olives*

Uovo di ricotta su insalata di carciofi e olio di nocciole CHF 28.-

con salmone Swiss Alpine affumicato e melone

*Ricotta egg on artichokes salad and hazelnut oil*

*with smoked Swiss Alpin salmon and melon*

**Le nostre salse:**

italiana, francese, ai lamponi, balsamico

**Our Dressings:**

italian, french, raspberries, balsamic

## Zuppe \* Soups

<b>Zuppa Boršč</b> con carne di manzo, cipolle, carote, barbabietole rosse e panna acida <i>Soup Boršč</i> <i>with beef, onions, carrots, beetroot and sour cream</i>	CHF 18.-
<b>Zuppa di fieno</b> <i>Hay soup</i>	CHF 16.50
<b>Crema di zucca con prosciutto crudo di Poschiavo</b> <i>Pumpkin cream soup with raw ham from Poschiavo</i>	CHF 15.-

## Risotti & Pasta \* Risotto & Noodles

<b>Ravioli di farina di canapa</b> con ripieno di patate, formaggio di montagna e porri <i>Ravioli of hemp seed flour</i> <i>filled with potatoes, mountain cheese and leeks</i>	CHF 31.-
<b>Risotto mantecato alla piemontese</b> con rognone al pepe di Sichuan <i>Risotto on Piedmont style</i> <i>with kidney and pepper Sichuan</i>	CHF 28.-
<b>Risotto "Foglia d'Oro" alla milanese con zefferano</b> <i>Risotto "Foglia d'Oro" on Milan style with saffron</i>	CHF 34.-
<b>Tagliolini Mare &amp; Monti</b> con uovo, caviale, noce moscata e Parmigiano <i>Tagliolini Mare &amp; Monti</i> <i>with egg, caviar, nutmeg and Parmesan</i>	CHF 24.-
<b>Carbonara di montagna: Linguine con speck, uovo e crema di porri</b> <i>Mountain Carbonara: Linguine with bacon, egg and leeks cream</i>	CHF 28.-

## Pesce \* Fish

<b>Trota fresca di pesca</b> della locale pescheria "alla Mugnaia" oppure "Blu" con verdure e patate bollite <i>Fresh Trout</i> <i>from local fish market "on Meunière style"</i> <i>or "Bleu" with vegetables and salt potatoes</i>	CHF 38.50
<b>Filetto di Pesce Persico</b> in manto d'uovo, con polenta alla Maracuja <i>Pike Perch fillet in egg mantle, with Maracuja polenta</i>	CHF 40.50
<b>Branzino intero al forno con erbe</b> oppure <b>in crosta di sale</b> con verdure, patate al forno o patate bollite <i>Seabass baked with herbs or in salt crust</i> <i>with vegetables, roasted potatoes or boiled potatoes</i>	CHF 42.50
<b>Filetto di Storione al vapore</b> con majonese al Wasabi su misto di verdure al forno <i>Steamed Sturgeon filled</i> <i>with Wasabi mayonnaise on mixed roasted vegetables</i>	CHF 44.-

## Piatti principali \* Main courses

<b>Filetto di manzo</b> con cuore di ostrica e salsa alla birra scura del Vallese <i>Beef fillet</i> <i>with heart of oyster and black beer sauce of Valais</i>	CHF 55.-
<b>Costolette di agnello scozzese al tonno</b> in crosta di caffè e contorni provenzali <i>Scottish lamb racks with tuna</i> <i>in coffee crust with Provençal side dishes</i>	CHF 49.50
<b>Guancia di vitello</b> con risotto al prosecco e piccola ratatouille di verdure <i>Veal leek</i> <i>with prosecco risotto and little vegetables ratatouille</i>	CHF 43.50
<b>Medaglione di cervo</b> con croccante di nocciola, vin brulè e gnocchi al cacao <i>Deer medallion</i> <i>with hazelnut crocant, mulled wine and cacao dumplings</i>	CHF 54.50

**Chateaubriand** (da 2 persone) p. pers. CHF 65.50  
con salsa Béarnaise e 5 tipi di verdure, patatine fritte o patate al forno  
*Chateaubriand* (from 2 persons)  
*with sauce Béarnaise and 5 sorts vegetables, French Fries or roasted potatoes*

## Dessert

**Cheese Cake ai lamponi** CHF 15.-  
*Cheese Cake with raspberries*

**Crema fritta con salsa al latte e limone, con freschezza al mandarino** CHF 17.-  
*Fried cream with milk and lemon sauce, with mandarine ice cream*

**Crêpe fresca con ripieno di fragole marinate al Grand Marnier** CHF 16.-  
con copertura di marzipane al forno  
*Fresh crêpe filled with strawberries marinated in Grand Marnier*  
*with backed marzipan*

**Tortino fatto in casa al cioccolato caraibico 70%** CHF 18.-  
dal cuore morbido, con battuta di mango e gelato al frutto della passione  
*Homemade 70% caraibic chocolate cake*  
*with mango compote and passion fruit ice cream*

**Pera "Belle Helene"** CHF 16.-  
con mousse al cioccolato e semifreddo alla vaniglia della Tasmania  
*Pear "Belle Helene"*  
*with chocolate mousse and vanilla parfait from Tasmania*

**"Ice Coffee"** CHF 15.-  
Gelato alla vaniglia con espresso caldo e panna  
*Vanilla ice cream, with warm espresso and whipped cream*

**"Banana Split"** CHF 15.-  
Gelato vaniglia e banana, banana fresca, salsa al cioccolato, panna, mandorle  
*Vanilla and banana ice cream, fresh bananas, chocolate, whipped cream, almonds*

**"Coupe Dänemark"** CHF 15.-  
Gelato cioccolato e stracciatella, salsa al cioccolato, panna  
*Chocolate and stracciatella ice cream, chocolate sauce, whipped cream*

**"Coupe Engiadina"** CHF 15.-  
Gelato alle noci e alla vaniglia, croccante di noci, salsa al caramello e panna  
*Walnut and vanilla ice cream, walnut krokant, 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.-