

# Frisch | Knackig | Regional | Sommerlich

## IN LAIN-Sommer-Hits

|                                                                                                                              |         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Jakobsmuschel-Saiblings-Ceviche   Wildkräutersalat   Apfel<br>Mango-Passionsfrucht-Vinaigrette   Zitronengel   roter Pfeffer | 38   48 |
| Kalte Tomatensuppe   Burrata   Basilikumespuma   Carabinero-Crostini                                                         | 26      |
| Zigeunerspiess   Grillgemüse   Hausgemachte Pommes   Jus                                                                     | 59      |

## Zum Auftakt

|                                                                                                                                            |         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| Sommer-Blattsalat   Sprossen   Radischen   Pfirsich   Tramezzini<br><i>(auch mit Riesengarnelen oder Wachtelbrust erhältlich + CHF 12)</i> | 29      |
| Bündner Wagyu Bresaola   Burata   Honigmelone   Basilikum                                                                                  | 26   46 |
| IN LAIN Fleisch- und Käseplatte mit Käsesorten aus der eigenen Käserei                                                                     | 36      |

## Traditionelle Löffelgerichte

|                                            |    |
|--------------------------------------------|----|
| Bündner Gerstensuppe   Kräutern            | 20 |
| Bündner Gerstensuppe   Mini-Engadinerwurst | 23 |

## Aus der Kochmanufaktur vor Ihren Augen zubereitet

*Wählen Sie ein Fleisch- oder Fischgericht und kombinieren Sie es mit Ihren Lieblingsbeilagen und Saucen nach Wahl.*

| Fleisch und Fisch:    |    | Genussbegleiter:      |    | Kulinarische Akzente: |
|-----------------------|----|-----------------------|----|-----------------------|
| Rinds Zigeunerspiess  | 44 | Zitronenrisotto       | 12 | Jus                   |
| Kalbskotelette        | 50 | Albula Bratkartoffeln | 12 | Weissweinsauce        |
| Pata Negra Pluma      | 52 | Hausgemachte Pommes   | 12 | Kräuterbutter         |
| Ganze Seezunge        | 52 | Rigatoni              | 12 | Zitronen-Thymianquark |
| Riesenkrevettenspiess | 46 | Wildkräutersalat      | 12 |                       |
|                       |    | Grillgemüse           | 12 |                       |
|                       |    | Spinat                | 12 |                       |

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

# Erfrischungen ab unseren Glace-Fahrrad

Diesen Sommer haben wir den Traum von Xenia und Jan verwirklicht, unser Glace-Fahrrad. Ab sofort können Sie Ihre Glace nach Lust und Laune selbst zusammenstellen und Ihre Lieblingssorten kombinieren.

|                                                                                                             |   |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|
| Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)<br>Vanille   Schokolade<br>Jogurt   Haselnuss                 | 5 |
| Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)<br>Limone   Pfirsich<br>Himbeere                             | 5 |
| Diverse Zusätze (pro Zusatz)<br>Frische Waldbeeren   Pfirsich Melba<br>Giandujasauce   Waldbeercoulis       | 3 |
| Diverse Garnituren (pro Garniture)<br>Limettenchips   Haselnusscrumble<br>Marshmallows   Schokoladenpopcorn | 2 |
| Portion Schlagrahm                                                                                          | 3 |



## Desserts aus der IN LAIN-Pâtisserie

Das IN LAIN Hotel Cadonau hat eine eigene Pâtisserie. Sämtliche Desserts werden täglich von unserem Pâtisserie Team Yanusca und Raissa im Haus frisch zubereitet. Viel Vergnügen bei der Wahl und beim Geniessen der feinen Süssigkeiten.

|                                                                                                                       |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Frischer, hausgemachter Tageskuchen                                                                                   | 10.50 |
| Zitronen-Mascarpone-Schnitte in Begleitung von Pfefferminzsorbet                                                      | 27    |
| Semifreddo mit eingelegten Pfirsichen, Meringue, Pfirsich-Thymian-Sorbet, Thymiancrumble und Pfirsich-Thymian-Ganache | 28    |
| Clafoutis von der Kirsche mit weisser Schokoladenmousse und Kirschensorbet                                            | 27    |
| Arven-Variation                                                                                                       | 28    |
| Gerührter Brailer Eiskaffee                                                                                           | 20    |
| Hausgemachte Sorbet-Variation (Pfirsich-Thymian, Himbeer, Pfefferminze, Zitrone)                                      | 26    |

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.