

Geschichte

Liebe Gäste, liebe IN LAIN Freunde und liebe Geniesser

Sie sitzen in einem ganz speziellen Restaurant! Diese Stube, dieser Raum, diese Arvenholzmöbel, ja, man kann sagen, das ganze Hotel schreibt Geschichte. Spannend und aussergewöhnlich, im Mai 1942 begann, was hier heute ist. Der Engadiner Bauer, Eugen Biveroni, Dario Cadonaus Grossvater, verlor am Waldfest in Cinuos-chel sein Herz an eine junge Zürcherin. Er verliebte sich in die hübsche Franziska Ulrich, die regelmässig in Cinuos-chel in den Ferien war. Noch im selben Jahr am 12. Dezember 1942 wurde geheiratet.

Das Bauernleben war fordernd, oft nicht einfach, aber in der Rückblende eben auch sehr reizvoll. Hier, in diesem Haus, wo Sie gerade verwöhnt werden, zogen die jungen Eltern drei Kinder gross. Ursina, Christina und Brigitta erlebten eine strenge, aber schöne und erlebnisreiche Kindheit. Die eifrigen Eltern entschlossen sich im Jahre 1965, die Landwirtschaft aufzugeben. Sie gestalteten die eigene Stube, die Stüvetta, in ein kleines Restaurant mit einer wunderschönen Innenausstattung um. Aus dem Heu-Stall entstand ein Speiserestaurant, darüber wurden die bereits bestehenden 9 Gästezimmer um zwei grosszügige Unterkünfte ergänzt. Die Mädchen wurden in den Betrieb eingespannt. Die drei verbrachten auch viel Zeit mit den Gästen, der Gast stand schon damals im Zentrum des Tuns. Nebenbei bewirtschaftete die Familie noch 7 grosse Rüebläcker. Die Brailer Rüeblen waren die Besten und wurden schweizweit geschätzt. Auch wegen den Rüeblen sind viele Gäste immer wieder nach Brail zurückgekehrt und es bildeten sich langjährige Freundschaften, viele haben immer noch Bestand. Bis ins hohe Alter züchtete Eugen Biveroni Bienen, eine Leidenschaft, die er von seinem Vater übernommen hatte. Auch Darios Vater, Bernhard Cadonau war anschliessend noch viele Jahre mit den Bienen beschäftigt.

Als die Eltern Eugen und Franziska den Gastronomiebetrieb nicht mehr führen konnten, haben zuerst Ursina und später Brigitta, Darios Mutter, die Stüvetta, das Talvo und die Zimmer weiter bewirtschaftet. Mit frischer, authentischer Küche und einem gediegenen Service führte Brigitta den Betrieb einige Jahre lang sehr erfolgreich weiter. Eines Tages sass da ein junger, hübscher Mann namens Bernhard Cadonau. Er war gelernter Schreiner und hatte eine Vorliebe für Brigittas Riesen-Desserts. Die beiden verliebten sich Hals über Kopf und ebenso schnell wurde geheiratet. Mit einer eigenen Schreinerei traten sie den Weg in die Selbstständigkeit an. Das Restaurant wurde geschlossen und die Hotelzimmer zu vier Ferienwohnungen umgebaut. Die IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau, so heisst das Unternehmen heute, existiert seit fast 50 Jahren.

Es liegt auf der Hand, dass das gesamte IN LAIN Hotel Cadonau durch die familieneigene IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau um- und ausgebaut wurde. Sämtliche Schreinerarbeiten und noch vieles mehr wurden durch das IN LAIN-Team getätigt. Marco Cadonau ist Schreiner-Techniker und hat sein grosses Talent von seinem Vater geerbt. Wer weiss, vielleicht gibt er es auch an seine Kinder weiter. Katia und Marco Cadonau haben drei Kinder. Risch ist am 19. Oktober 2011 geboren, Clelia am 22. Juli 2013 und Din am 19. Juni 2015.

Achten Sie einmal darauf, wie schön sich dieser ganz in Holz gehaltene Raum heute präsentiert. Die gesamte Stube mit all den Massivholzmöbeln stammt im Original aus den Zeiten der Grosseltern. Liebevoll und mit viel Sachverstand haben wir das gesamte Holz und die Möbel aufwendig restauriert und die Einrichtung mit edlen Stoffen frisch ausgestattet. Die neu eingebrachten Böden aus Arven, Tannen- und Lärchenholz, die Beleuchtung, die Möblierung, einfach alles, was im IN LAIN Hotel Cadonau zu bestaunen ist, kann im familieneigenen Betrieb gekauft werden. Im Herbst 2022 haben wir die Stüvetta um 20 Plätze vergrössert und so ist die Veranda entstanden. Hell, grosszügig und natürlich mit schönen Engadiner Schnitzereien.

Seit dem Jahr 2010 sind nun wir, die 3. Generation der Cadonaus, am Zug. Geheiratet wurde genauso schnell wie bei unseren Vorgängern. Wir sind stolz auf das Haus, auf die Familie, welche das Gestalten der Zukunft möglich gemacht hat, und wir freuen uns auf die täglichen Herausforderungen. Unser Sohn Jan Luis ist am 21. Dezember 2013 geboren, unsere Tochter Xenia Elin am 26. Juli 2018. Wer weiss, ob die Kinder einmal in unsere Fussstapfen treten.

Danke, dass Sie unser Gast sind – wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit im IN LAIN Hotel Cadonau.

A handwritten signature in dark ink, featuring the names 'Tamara' and 'Dario' joined by a plus sign, with a stylized flourish at the end.

Tamara und Dario Cadonau mit Jan und Xenia
und allen IN LAIN Mitarbeitenden

Übrigens: Auf www.inlain.ch sind aktuelle Hotel-Angebote und vieles mehr.

Saisonal, frisch, engadinerisch und mit viel Liebe zubereitet

Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht aus unserer Karte. Haben Sie Lust auf einen knackigen Herbst-Blattsalat mit Knollensellerie, Apfel und karamellisierten Walnüssen oder auf einen Kastanien-Cappuccino mit Wachtelbrust-Spiess? Wie wäre es mit einem Rindsfiletmedaillon mit Herbstgemüse und hausgemachten Pommes frites oder einem fangfrischen Fisch? Besonders empfehlen können wir Ihnen das 3- bis 5-Gang-Menü. Unser Küchenteam führt Sie durch viele Überraschungen und Erlebnisse. Die Gerichte werden alle à la minute zubereitet und sind ganz frisch. Die süsse Verführung zum Schluss kommt von unserem Patisserie-Team – einfach himmlisch. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Wahl Ihres Lieblingsgerichtes.

Kochen heisst für uns Ihnen gegenüber Verantwortung zu übernehmen. Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen herzlich. Produkte aus der Region zu verwenden, gehört im IN LAIN Hotel Cadonau zum gelebten Alltag und zur Philosophie unseres Hauses. Wir bevorzugen Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung und verarbeiten ausschliesslich Fleisch von Tieren, deren Herkunft und Transportwege wir kennen. Beim Einkauf achten wir auf umweltschonend erzeugte Produkte.

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Service-Team. Unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem Arvenzweig  gekennzeichnet. Fragen Sie zudem nach unserer vegetarischen Karte.

Unser Fleisch stammt aus diesen Gebieten:

Kalbfleisch	Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus extensiver regionaler Mast
Schweinefleisch	Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus extensiver regionaler Mast
Rindfleisch	Ausschliesslich aus der Schweiz, wo möglich aus extensiver regionaler Mast
Lammfleisch	Rücken und Filet aus Frankreich oder aus dem heimischen Engadin
Geflügel	Freilandgeflügel aus der Schweiz, Enten und Gänse aus französischer Boden- und Freilandhaltung
Kaninchen	Aus Ungarn und der Schweiz
Wildgeflügel	Wachteln aus dem Engadin und aus Frankreich
Wildfleisch	Aus einheimischer Jagd

Unsere Fische stammen aus Gewässern der folgenden Länder:

Süsswasserfische	Aus der Schweiz, aus Norwegen, Dänemark und Deutschland, wo möglich aus Wildfang
Salzwasserfische	Aus Spanien, Italien, Frankreich, Norwegen, Japan, wo möglich aus Wildfang
Krustentiere	Aus Kanada, Thailand, Spanien, Italien, Dänemark, Frankreich, Afrika

Herbst-Degustationsmenü

Wählen Sie Ihr 3- bis 5-Gang-Menü

Wildpastete, begleitet von einem Salatbouquet,
Pilztatar und Trüffelvinaigrette

🍷 🍷



Kürbisschaumsuppe verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl
und gebratener Riesenkrevette

(Vegetarische Option: Mit eingelegtem Kürbis)

🍷 🍷

Gebratenes Heilbuttfilet
auf Champagner-Beurre blanc, Schnittlauch, Pastinakencreme und Blüten

🍷 🍷

Engadiner Rehrücken mit Spätzli, sautierten Rosenkohlblättern,
Birnencreme und eingelegten Preiselbeeren

🍷 🍷

Dessert oder Käse nach Wahl

3-Gang-Menü CHF 98

(Eine Vorspeise nach Wahl, Rehrücken oder Heilbuttfilet und ein Dessert nach Wahl)

4-Gang-Menü CHF 125

(Zwei Vorspeisen nach Wahl, Rehrücken oder Heilbuttfilet und ein Dessert nach Wahl)

5-Gang-Menü CHF 140

(Das gesamte Menü)

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Vorspeisen

Herbst-Blattsalate und Vorspeisen



Knackiger Herbstblattsalat mit Knollensellerie, Apfel und karamellisierten Walnüssen 29
(auch mit Riesengarnelen oder Wachtelbrust erhältlich + CHF 12)

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons 29

Kalbsfiletcarpaccio mit Pfifferlingscreme, eingelegten Buchenpilzen, Preiselbeeren, Morteratscher Gletscherstein und Herbstkräuteröl 42 / 52

Gebratene Gänseleber auf Zwetschgenkompott, Friséesalat-Bouquet und hausgemachter Brioche 38 / 48

IN LAIN Fleisch- und Käseplatte mit Käsesorten aus der eigenen Käserei 36

Suppen



Kastanien-Cappuccino mit Wachtelbrustspiess 25
(Vegetarische Option: Mit Kastanienfächer)



Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Walnussöl und Rehfilet-Spiess 25
(Vegetarische Option: Mit Apfel-Selleriespiess)

Bündner Gerstensuppe mit Kräutern 20

Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst 23

Hausgemachte Zwischengerichte

Wildschwein-Ravioli auf Wurzelgemüsewürfeln, Schmorsauce und Weissweinschaum 44 / 54

Gebratenes Engadiner Rehfilet auf Steinpilzrisotto, Baby-Spinat und Pilzschaumsauce 48 / 58

Hausgemachte IN LAIN-Capuns 34 / 42



Tagliolini mit frischem Herbsttrüffel und Trüffelschaum 40 / 48

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Hauptgerichte

Fleischgerichte

S-chanfer Wachtelbrüste auf Serviettenknödel, Sellerie-Nussbuttercreme und Mini-Kohl	58
Kalbsfiletmedaillon unter der Kräuterkruste, mit Pappardelle, Mischpilzen und Kalbsjus	62
Engadiner Hirschrücken in Begleitung von Spätzli, Rotkraut, karamellisierten Marroni, Portwein-Birne und Preiselbeeren	60
Gebratenes Rindsfiletmedaillon im Arvenholzmantel, Herbstgemüse und hausgemachte Pommes frites	62

Fischgerichte

Unser heutiger fangfrischer Fisch	58
-----------------------------------	----

Fleisch und Fisch für 2 Personen

Gebratenes Engadiner Rindsentrecôte (400 g), überbacken mit Café de Paris Sauce Als Beilage servieren wir hausgemachte Pommes allumettes und Herbstgemüse	84
Am Knochen gegartes Seeteufelfilet Als Beilage servieren wir sautierten Fenchel, Bratkartoffeln und Safransauce	86

*Die Vorbereitungszeit der Gerichte für 2 Personen beträgt ca. 30 Minuten.
Die Preise verstehen sich pro Person.*

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Desserts aus der IN LAIN Patisserie

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

Desserts

Frischer, hausgemachter Tageskuchen	10.50
Zwetschgenroulade mit Zwetschgenmousse und Zwetschgensorbet	27
Kastanienschnitte mit Schokoladenmousse und Vanilleeis	28
Granatapfel und Haselnussmousse, begleitet von Granatapfelsorbet und Haselnussganache	28
Arven-Variation	28
Gerührter Brailer Eiskaffee	20
Hausgemachte Sorbet-Variation (Traube, Mango-Passionsfrucht, Zwetschge, Zitrone)	26
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)	5
Vanille Arve Kaffee Haselnuss Karamell	
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)	5
Zitrone Traube Mango-Passionsfrucht Granatapfel Zwetschge	
Portion Schlagrahm	3

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.