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 Rüebliäcker. Die Brailer Rüebli waren die Besten und wurden schweizweit geschätzt. Auch wegen den Rüebli 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 ausstaffiert. 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.



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. Ob knackige Salate, feine Vorspeisen, ausgewählte Fleischgerichte oder fangfrischer Fisch – bei uns finden Sie kulinarische Köstlichkeiten für jeden Geschmack. Besonders empfehlen können wir Ihnen unser 3- bis 5-Gang-Menü. Unser Küchenteam entführt Sie auf eine genussvolle Reise voller Überraschungen und kulinarischer Erlebnisse. Alle Gerichte werden à la minute und mit viel Liebe zum Detail frisch zubereitet. Den süssen Abschluss bildet eine Kreation unseres Patisserie-Teams – einfach himmlisch. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Wahl Ihres Lieblingsgerichts.

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, dessen Herkunft und Transportwege wir kennen. Auch beim Einkauf legen wir grossen Wert auf umweltschonend erzeugte Produkte und eine sorgfältige Auswahl unserer Zutaten.

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

Winter-Degustationsmenü

Wählen Sie Ihr 3- bis 5-Gang-Menü

Engadiner Rehfilet, Pilztartar, Pastinaken-Preiselbeer-Luft und Brotcrumble

ꕥ

Karotten-Apfelschaumsuppe mit gebratener Jakobsmuschel
(Vegetarische Option: Mit eingelegten Karotten)

ꕥ

Gebratenes Saiblingsfilet auf Rahm-Lauch und Bratkartoffeln
begleitet von Beurre-blanc-Sauce und Dillöl

ꕥ

Engadiner Hirschentrecôte auf Sellerie-Nussbuttercreme,
Rosenkohlblättern, geschmortem Apfel, gerösteten Haselnüssen und hausgemachten Spätzli

ꕥ

Dessert oder Käse nach Wahl

3-Gang-Menü CHF 98
(Eine Vorspeise nach Wahl, Hirschentrecôte oder Saiblingsfilet und ein Dessert nach Wahl)

4-Gang-Menü CHF 125
(Zwei Vorspeisen nach Wahl, Hirschentrecôte oder Saiblingsfilet und ein Dessert nach Wahl)

5-Gang-Menü CHF 140
(Das gesamte Menü)

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Vorspeisen

Winter-Blattsalate und Vorspeisen

Knackiger Winterblattsalat mit Karotten, Äpfeln und Avocado *(auch mit Riesengarnelen oder Wachtelbrust erhältlich + CHF 12)*	29
Nüsslisalat mit Orangen und Granatapfel, Ziegenfrischkäse und gerösteten Walnüssen	29
Tatar von der Rauchforelle begleitet von Gurken, Tramezzini, Avocado-Espuma und Sesam	34
Carne cruda vom Engadiner Kalb begleitet von Olivenölperlen, Parmesancreme, pochiertem Hühnerei, eingelegten Buchenpilzen und Rösticrunch	42 / 54
IN LAIN Fleisch- und Käseplatte mit Käsesorten aus der eigenen Käserei	36

Suppen

Pastinaken-Schaumsuppe mit Walnussöl, Thymian und Rehfilet-Spiess *(Vegetarische Option: Mit eingelegten Pastinaken)*	25
Randen-Zitronen-Schaumsuppe mit Seezungenspiess *(Vegetarische Option: Mit eingelegten Randen)*	25
Bündner Gerstensuppe mit Kräutern	20
Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst	23

Hausgemachte Zwischengerichte

Kalbskopfbacken-Ravioli auf Schwarzkohl und Kalbsjus	44 / 54
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf Randenrisotto, wildem Broccoli und Zitronenschaum	48 / 58
Hausgemachte IN LAIN-Capuns	34 / 42
Bretonischer Hummerschwanz auf Mini-Gnocchetti, Spinat und Krustentierschaum	56 / 66

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Luma Beef-Chain-Steak in Begleitung von Rosmarinkartoffeln, Wintergemüse und Rindsjus	60
Gebratenes Rindsfiletmedaillon im Arvenholzmantel auf sautierten Mischpilzen, Fregola Sarda und Rindsjus	62
Engadiner Lammnierstück vom Grill mit Ofengemüse, Bramata und Lammjus	58
Kalbsfiletgeschnetzeltes an einer Pilzrahmsauce, in Begleitung von Trockenreis und sautiertem Broccoli	62

Fischgerichte

Unser heutiger fangfrischer Fisch	58

Fleisch und Fisch für 2 Personen

Chateaubriand vom Angus-Rind mit gebratener Gänseleber und schwarzem Périgord-Trüffel Dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln, Wintergemüse und Jus	94
Der Service erfolgt in zwei Gängen	
Baby-Steinbutt, gegart in der Kräuter-Salzkruste Dazu servieren wir Ihnen Zitronenrisotto, Spinat und Weissweinschaumsauce	82
Der Service erfolgt in zwei Gängen	

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
Luftiges Granatapfelmousse, in Begleitung von Preiselbeerkompott, Schokoladenbiskuit und Granatapfelsorbet	26
Variation von Schokolade und Zitrusfrüchten	28
Kokosflan mit Mango-Karamell-Espuma, Kokossorbet und Passionsfruchtsauce	27
Arven-Variation	28
Gerührter Brailer Eiskaffee	20
Hausgemachte Sorbet-Variation (Kokos, Mandarine, Granatapfel, Grüner Apfel)	26
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)	5
Vanille | Arve Zimt | Haselnuss Kaffee | Schokolade	
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)	5
Zitrone | Kokos Mandarine | Granatapfel Grüner Apfel	
Portion Schlagrahm	3

Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.