

Für den kleinen Hunger

Sommer-Blattsalate und Vorspeisen



Knackiger Sommerblattsalat mit eingelegtem Pfirsich, Gewürznüssen und Gartenblüten <i>(auch mit Riesengarnelen oder Wachtelbrust erhältlich + CHF 12)</i>	29
Burrata mit Tricolore-Tomaten, Basilikumpesto und Gartenblüten	32
Variation von der Gurke mit Rauchforellentatar und Frischkäsecreme	36
Engadiner Rindsfilettatar begleitet von Paprikacreme, Wachsei und gehobeltem Morteratscher-Stein	44 / 54
IN LAIN Fleisch- und Käseplatte mit Käsesorten aus der eigenen Käserei	36

Suppen



Erfrischende Gazpacho mit Tomaten, Gurke, Paprika und einem Ibérico-Schinken-Crostini <i>(Vegetarische Option: Mit Paprika-Spiess)</i>	25
Tom Kha Gai mit gebratener Riesengarnele, Salzfische und Champignons	25
Bündner Gerstensuppe mit Bergkräutern	20
Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst	23

Hausgemachte Zwischengerichte

Hausgemachte Hummerravioli in Begleitung von Babyspinat und Krustentierschaum	44 / 54
Gebratenes Silsersee-Saiblingsfilet auf Brennesselrisotto, Pfifferlingen und Weissweinschaumsauce	48 / 58
Hausgemachte IN LAIN Capuns	34 / 42

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem Arvenzweig  gekennzeichnet.

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) Vanille Schokolade Jogurt Haselnuss	5
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel) Limone Pfirsich Himbeere	5
Diverse Zusätze (pro Zusatz) Frische Waldbeeren Pfirsich Melba Giandujasauce Waldbeercoulis	3
Diverse Garnituren (pro Garniture) Limettenchips Haselnusscrumble 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.