

Käserei Karte

FrISChe Sommer-Blattsalate und Vorspeisen

Knackige Sommer-Blattsalate mit Karotten und Mostbröckli 29



Spinatsalat mit Ziegenfrischkäse, Äpfeln und Rosinen 31

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

Suppen



Leicht geräucherte Paprikaschaumsuppe mit Jakobsmuschel-Spiess 24
(Vegetarische Option: Mit Paprika-Spiess)

Bündner Gerstensuppe mit Kräutern 20

Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst 23

Traditionelles aus der IN LAIN Küche

Hausgemachte IN LAIN Capuns 34 / 42

Fondue ab 2 Personen (Die Preise verstehen sich pro Person)



Fondue Moitié – Moitié 34



Champagner-Fondue 38



Engadiner Kräuter-Fondue 36



Chili-Fondue 35



Heublumen-Fondue 36



Engadiner Älpler-Fondue mit Bergkäse 36



Trüffel-Fondue 42

Engadiner Fondue mit Bündnerfleisch 38

Zum Fondue servieren wir hausgemachtes Weiss- oder Ruchbrot - auf Wunsch geröstet.
Auf Wunsch servieren wir gerne Kartoffeln, Gemüse oder Früchte.
Pro Portion 14

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.
Unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem Arvenzweig  gekennzeichnet.

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

Champagnersabayon mit Himbeersorbet und Beerenkompott	28
Kemmeriboden-Meringues mit Pfirsich-Thymiansorbet, Vanilleeis und Schlagrahm	26
Brailer Eiskaffee	20
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)	5
Vanille Arve Kaffee Mandeleis Weisse Schokolade mit Brombeeren	
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)	5
Zitrone Kirsche Pfirsich-Thymian Himbeer Pfefferminze	
Portion Schlagrahm	3