

Geschichte

Liebe Gäste, liebe IN LAIN-Freunde, geschätzte Käse-Liebhaber

Nicht einmal 50 Jahre ist es her, da war dieser Raum das Zuhause der Kühe der Familie Biveroni-Ulrich. Brigitta Cadonau-Biveroni, Darios Mutter, kann sich noch gut erinnern. Im Bereich der Fenster waren die Kühe und im hinteren Teil die kleinen Kälbchen zuhause. Der Raum war derart niedrig, dass man darin nur ganz knapp aufrecht stehen konnte.

Im vorderen Bereich, da, wo sich heute die moderne Küche von Dario befindet, war ganz früher der Hühnerstall.

Um der heutigen Bauart gerecht zu werden, wurden aus dem ganzen Untergeschoss etwa 30 Lastwagen Erde, Schutt und Steine herausgebaggert. Der Umbau war sehr aufwändig und dauerte drei Jahre. Die Architektur, die Ideen und die Umsetzungen stammen von der Familie Cadonau.

Brigitta und Bernhard Cadonau, Darios Eltern, führen seit 45 Jahren ihre eigene Holzmanufaktur, die IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau, und haben all dies überhaupt erst möglich gemacht. Stunden um Stunden arbeitete die ganze Familie an diesem Hotelgebäude. Sämtliche Holzarbeiten, die edlen Arvenholzmöbel und die gesamte Einrichtung stammen aus dem Einrichtungsgeschäft der Familie in Zuoz. Dort wo edle Stoffe, Polstergruppen, Betten und natürlich die eigenen Massivholzmöbel verkauft werden. Diese Einzelstücke werden zum grossen Teil von Darios Bruder Marco Cadonau entworfen, er stellt die Möbel zusammen mit seinem Team in Handarbeit her. Die Produktionsstätte der schönen Holzmöbel befindet sich in S-chanf. Genauso virtuos, wie Marco die Möbel gestaltet, zaubert Dario seine Speisen auf den Teller – wahre Kunstwerke!

Ein feines Fondue zu geniessen und dabei ab und zu dem Käser beim Käsen über die Schulter schauen – dies ist bei uns in den Wintermonaten möglich. Leidenschaft, Erfahrung, Präzision und viel Wissen sind erforderlich, um aus Milch und abgestimmten Zutaten einen köstlichen IN LAIN-Käse entstehen zu lassen.

Für eine private Party von 10 bis 25 Personen ist die Käserei ebenfalls ein idealer Ort mit einer wunderbaren Atmosphäre. Auf Wunsch bestellen wir zudem gerne für Ihren Privatanlass unseren Käser.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen – schön, sind Sie unsere Gäste.

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 das IN LAIN-Team

Übrigens: Auf www.inlain.ch finden Sie die aktuellen Schaukäse-Daten

Saisonal, engadinerisch und vor allem frisch ...

Unsere hausgemachten Fondue-Variationen sind ein Traum. Geniessen Sie unsere Auswahl und den frischen Engadiner Käse.

Unser traditionelles Capuns oder ein Fondue Chinoise für 2 Personen sind ideale Alternativen zum Käsefondue oder einem Raclette. Gerne können Sie auch Gschwellti mit einer Auswahl an Käse aus unserem IN LAIN-Käsekeller geniessen.

Unsere Speisen sind alle frisch, hausgemacht und werden kurz vor dem Service durch Dario Cadonau und seinem Team zubereitet.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Wahl und „en Guete“.

Kochen heisst für uns, Ihnen gegenüber Verantwortung zu zeigen. Für Ihr Vertrauen danken wir Ihnen herzlich. Produkte aus der Region zu verwenden ist im IN LAIN Hotel Cadonau gelebter Alltag und gehört 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.

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
Krustentiere	Aus Kanada, Thailand, Spanien, Italien, Dänemark, Frankreich, Afrika

Vorspeisen

Winter-Blattsalate und Vorspeisen



Endiviensalat mit gehobeltem IN LAIN-Käse und karamellisierten Baumnüssen	29
Wildkräutersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	31
IN LAIN Fleisch- und Käseplatte mit Käsesorten aus der eigenen Käserei	36

Suppen

Leichte Heuschaumsuppe mit Bündnerfleischspiess	24
Bündner Gerstensuppe mit Bergkräutern	20
Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst	23

Traditionelles aus der IN LAIN-Küche

Hausgemachte IN LAIN Capuns	34 / 42
-----------------------------	---------



Gschwellti mit Käse aus unserem IN LAIN-Käsekeller (pro 100 Gramm)	30
--	----

Fondue

Fonduevariationen ab 2 Personen *(Die Preise verstehen sich pro Person)*

	Fondue Moitié-Moitié	32
	Champagner-Fondue	36
	Engadiner Kräuter-Fondue	34
	Chili-Fondue	33
	Heublumen-Fondue	34
	Engadiner Äpler-Fondue mit Bergkäse	34
	Trüffel-Fondue	38
	Engadiner Fondue mit Bündnerfleisch	36

Zum Fondue servieren wir hausgemachtes Weiss- oder Ruchbrot - auf Wunsch geröstet

Zusätzlich servieren wir gerne Kartoffeln, Gemüse oder Früchte
Pro Portion

14

Raclette



Gletscher Raclette ab 2 Personen *(Der Preis versteht sich pro Person)*

55

Dazu servieren wir Ihnen gerne wahlweise folgende Beilagen:

Gekochte Kartoffeln
Speck
Champignons
Wachteleier

Silberzwiebeln
Essiggurken
Mini Mais
Oliven

Tomaten
Ananas

Fondue Chinoise

Engadiner Chinoise Platte ab 2 Personen *(Der Preis versteht sich pro Person)*

75

Sie können Ihre Engadiner Chinoise-Platte gerne selbst zusammenstellen mit:

Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Lammfleisch

Dazu servieren wir Ihnen gerne wahlweise folgende Beilagen und Saucen:

Silberzwiebeln
Essiggurken
Eingelegter Mini-Mais
Honig-Senf-Gurken

Cocktailsauce
Quark-Kräutersauce
Currysauce
BBQ-Sauce

Pommes Frites
Gekochte Kartoffeln

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 Birnenkompott und Vanilleeis	28
Lauwarme Apfelringe im Backteig in Begleitung von Vanillesauce und Mandeleis	27
Gebrannte Creme mit Mascarponeeis und Tusacrumble	28
Brailer Eiskaffee	20
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel) Vanille Arve Mandel Mascarpone Kaffee Schokolade	5
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel) Zitrone Kokos Mango-Passionsfrucht Champagner Honigmelone	5
Portion Schlagrahm	3