

# 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 Cadonau's Grossvater, verlor am Waldfest in Cinuos-chel sein Herz an eine junge Zürcherin. Er verliebte sich in die hübsche Franziska Ulrich, welche regelmässig in Cinuos-chel in den Ferien weilte. Kurzentschlossen wurde geheiratet, noch im selben Jahr, am 12. Dezember 1942.

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 Brigitte 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 liegend ergänzte man die bereits bestehenden 9 Gästezimmer um zwei grosszügige Unterkünfte. Die Mädchen wurden in den Betrieb eingespannt, die Morgenhäfen wollten geleert sein und die Betten gemacht werden. Die drei verbrachten auch viel Zeit mit den Gästen, der Gast stand schon damals im Zentrum des Tuns. Nebenbei hat die Familie noch sieben grosse Rüebliäcker bewirtschaftet, die Brailer Rüebli waren die Besten und wurden schweizweit geschätzt. Nicht nur der Rüebli wegen 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, welche er von seinem Vater übernommen hatte. Auch Darios Vater, Bernhard Cadonau, war anschliessend noch viele Jahre den Bienen „verfallen“.

Als die Eltern Eugen und Franziska den Gastronomiebetrieb nicht mehr führen konnten, haben zuerst Ursina und später Brigitte, Darios Mutter, die Stüvetta, das Talvo und die Zimmer weiter bewirtschaftet. Mit frischer, authentischer Küche und einem gediegenen Service führten Brigitte und ihr Team den Betrieb einige Jahre sehr erfolgreich. Eines Tages sass da ein junger, hübscher Mann namens Bernhard Cadonau. Er war gelernter Schreiner und hatte eine Vorliebe für Brigitte's 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 über 40 Jahren sehr erfolgreich - gebündelte Leidenschaft in Holz, gepaart mit einem enormen Fachwissen.

Es liegt auf der Hand, dass das gesamte IN LAIN Hotel Cadonau durch das familieneigene Unternehmen, der IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau, um- und ausgebaut wurde. Sämtliche Schreinerarbeiten und noch vieles mehr wurden durch das IN LAIN-Team, angeführt von Darios Eltern und seinem Bruder Marco getätig. Marco Cadonau ist Schreiner-Techniker und hat das Gefühl für Holz und das grosse 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 mal, 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. Liebenvoll und mit viel Sachverstand haben wir das gesamte Holz und die Möbel aufwendig restauriert und die Einrichtung mit edlen Leinenstoffen frisch ausstaffiert. Die neu eingebrachten Böden aus Arven, Tannen- und Lärchenholz, die moderne Beleuchtung, die Möblierung, einfach alles, was im IN LAIN Hotel Cadonau zu bestaunen ist, kann im familieneigenen Einrichtungsgeschäft gekauft werden. Tische, Stühle, Vorhänge, Polstermöbel, Glaskaraffen – einfach alles, was in Ihren Blick fällt, ist echt IN LAIN - die Holzmanufaktur Cadonau empfiehlt sich für Gestaltung, Inneneinrichtungen und Massivholzmöbel.

Seit 15 Jahren 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 macht und wir freuen uns auf die Herausforderungen von heute und morgen – zusammen mit Ihnen. 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 Guest 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](http://www.inlain.ch) sind aktuelle Hotel-Angebote und vieles mehr.

# Saison, frisch, engadinerisch und mit viel Liebe zubereitet

Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht aus der Karte. Haben Sie Lust auf einen knackigen Winter-Blattsalat mit Karottenspänen, Orangenfilets und Sprossen oder einer klassischen Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst? Wie wäre es mit einem Rindsfiletmedaillon im Arvenholzmantel auf Wintergemüse und hausgemachten Pommes frites. Oder einem fangfrischen Fisch? Besonders empfohlen können wir Ihnen das 3- bis 5-Gang-Menü. Das Küchenteam begleitet 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 Yanusca und Raissa – 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, 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

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

Kalbs Carnecruda mit Stundeneigelb,  
Tramezzinicrumble und Kartoffelespuma

80.- 92.-

Sellerie-Birnenschaumsuppe mit gebratener Wachtelbrust und Nussöl  
 (auch mit eingelegten Birnen und Nussöl erhältlich)

80.- 92.-

Gebratener Seeteufel auf Safran-Fusilli, Fenchel-Dillsalat  
und Champagner-Safranschaum

80.- 92.-

Engadiner Rindstagliata vom Grill auf gebratenen Albulakartoffeln,  
IN LAIN-Käsespänen, Rucola und Rindsjus

80.- 92.-

Dessert oder Käse nach Wahl

3-Gang-Menü CHF 98

(Eine Vorspeise nach Wahl, Engadiner Rindstagliata und ein Dessert nach Wahl)

4-Gang-Menü CHF 125

(Zwei Vorspeisen nach Wahl, Engadiner Rindstagliata oder Seeteufel und ein Dessert nach Wahl)

5-Gang-Menü CHF 140

(Gesamtes Menü)

# Vorspeisen

## Winter-Blattsalate und Vorspeisen

	Knackiger Winter-Blattsalat mit Wurzelgemüsewürfel, Apfelspalten und Sprossen (auch mit Riesengarnelen oder Wachtelbrust erhältlich + CHF 12)	29
	IN LAIN Caesar Salat mit Maispoulardenbrust, Käsespänen, Brotcroutons, Orangenfilets und Speckwürfeln	36 / 46
	Dreierlei vom Lostallo-Lachs an Meerrettichschaum, Dill-Senf-Sauce, Blattsalaten und frischem Toastbrot	40 / 50
	Vitello Tonnato vom Engadiner Kalbsfilet mit knusprigen Alpenkapern, Wildkräutersalat und rosa Pfeffer	42 / 52
	IN LAIN Fleisch- und Käseplatte mit Käsesorten aus der eigenen Käserei	36

## Suppen

	IN LAIN Bouillabaisse mit Kräuter-Baguette	36
	Zitronen-Bergkräuterschaumsuppe mit Garnelen-Spiess (Vegetarische Option: Mit Pilzspiess)	24
	Bündner Gerstensuppe mit Kräutern	20
	Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst	23

## Hausgemachte Zwischengerichte

Doppelter Ravioli gefüllt mit Burrata und Riesengarnelen auf Kefen und Krustentierschaum	44 / 54
Gebratene Wachtelbrust auf Trüffelrisotto, frischem Périgord Trüffel und Trüffelschaum	48 / 58
Hausgemachte IN LAIN Capuns	34 / 42
Gnocchi aus blauen Kartoffeln mit Kaninchenragout, Gemüsewürfeln und Frischkäseespuma	44 / 54

# Hauptgerichte

## Fleischgerichte

Engadiner Kalbskotelett vom Grill auf Wintergemüse und hausgemachten Pommes frites	60
Gebratenes Rindsfiletmedaillon im Arvenholzmantel auf sautiertem Schwarzkohl, Kartoffelstampf und grüner Pfeffersauce	62
Lammrücken auf Artischockencreme, sautierten Artischocken, Oliven und Kräuter Couscous	62
Rindsfilet Stroganoff in Begleitung von Peperoni, Champignons und Fregola Sarda	58

## Fischgerichte

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

## Fleisch und Fisch für 2 Personen

Pata Negra Kotelett «Bellota» vom Grill. Als Beilage servieren wir Ihnen hausgemachte Kartoffelkroketten, sautierte Pilze, Pata Negra-Jus und Sauce Hollandaise	110
Baby Steinbutt in der Kräutersalzkruste Als Beilage servieren wir Ihnen Zitronenrisotto, Blattspinat und Weissweinschaumsauce	95

*Der Service erfolgt in zwei Gängen.*

*Die Vorbereitungszeit der Gerichte für 2 Personen beträgt ca. 30 Minuten.*

*Die Preise verstehen sich pro Person.*

# 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
Karottenküchlein gefüllt mit Mascarpone in Begleitung von Mandeleis und Mandelcreme	27
Macadamiamousse mit Mango-Passionsfruchtfüllung, Mango-Passionsfruchtsorbet und Macadamiabuttermilchsud	28
Tiramisu vom Kaffee in Begleitung von Mascarponeeis, Kaffeeeis und Kaffeeocrumble	28
Arven-Variation	28
Gerührter Bräiler Eiskaffee	20
Hausgemachte Sorbet-Variation mit Kokos, Mango-Passionsfrucht, Honigmelone und Zitrone	26
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