

Käserei Karte

FrISChe Herbst-Blattsalate und Vorspeisen

Knackige Herbst-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

 Sellerie-Apfelschaumsuppe mit Walnussöl und Rehfilet-Spiess 25
(Vegetarische Option: Mit Apfel-Selleriespiess)

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

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 Vanilleeis und Beerenkompott	28
Kemmeriboden-Meringues mit Traubensorbet, Vanilleeis und Schlagrahm	26
Brailer Eiskaffee	20
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)	5
Vanille Arve Kaffee Haselnuss Karamell	
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)	5
Zitrone Traube Mango-Passionsfrucht Granatapfel Zwetschge	
Portion Schlagrahm	3