

Für den kleinen Hunger

Herbst-Blattsalate und Vorspeisen



Knackiger Herbstblattsalat mit Knollensellerie, Apfel und karamellisierten Walnüssen 29
(auch mit Riesengarnelen oder Wachtelbrust erhältlich + CHF 12)

Nüsslisalat mit gebratenem Speck, Ei und Brotcroûtons 29

Kalbsfiletcarpaccio mit Pfifferlingscreme, eingelegten Buchenpilzen, Preiselbeeren, Morteratscher Gletscherstein und Herbstkräuteröl 42 / 52

Gebratene Gänseleber auf Zwetschgenkompott, Friséesalat-Bouquet und hausgemachter Brioche 38 / 48

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

Suppen



Kastanien-Cappuccino mit Wachtelbrustspieß 25
(Vegetarische Option: Mit Kastanienfächer)



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

Bündner Gerstensuppe mit Kräutern 20

Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst 23

Hausgemachte Zwischengerichte

Wildschwein-Ravioli auf Wurzelgemüsewürfeln, Schmorsauce und Weissweinschaum 44 / 54

Gebratenes Engadiner Rehfilet auf Steinpilzrisotto, Baby-Spinat und Pilzschaumsauce 48 / 58

Hausgemachte IN LAIN-Capuns 34 / 42



Tagliolini mit frischem Herbsttrüffel und Trüffelschaum 40 / 48

Unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem Arvenzweig  gekennzeichnet.

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

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
Zwetschgenroulade mit Zwetschgenmousse und Zwetschgensorbet	27
Kastanienschnitte mit Schokoladenmousse und Vanilleeis	28
Granatapfel und Haselnussmousse, begleitet von Granatapfelsorbet und Haselnussganache	28
Arven-Variation	28
Gerührter Brailer Eiskaffee	20
Hausgemachte Sorbet-Variation (Traube, Mango-Passionsfrucht, Zwetschge, Zitrone)	26
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