



Restaurant Engiadina

Liebe Gäste,

wir heissen Sie in unserem **Hotel Engiadina** ganz herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Lassen Sie sich im **Restaurant Engiadina** mit seiner internationalen Küche verwöhnen und geniessen Sie klassische und moderne Gerichte, welche durch unseren Küchenchef Herrn Gerhard Enn und seinen Team liebevoll zubereitet werden.

Das ******Hotel Engiadina**, ehemals Hotel Concordia, wurde vom Landmann G. Raschèr erbaut und 1876 als eines der ersten Hotels im Engadin fertiggestellt. Herrn Raschèrs Wunsch war es, das schönste Hotel im Umkreis zu besitzen. Er scheute keine Ausgaben, was die Baukosten von CHF 150'000.- beweisen, eine für die damalige Zeit sehr grosse Summe.

In den vergangenen 137 Jahren herrschte reger Betrieb im Hotel. In der „Posta Veglia“ trafen sich die Kutscher, die den täglichen Postkurs von Scuol nach Maloja regelten. Die Herrschaften benutzten den oberen Eingang, den jetzigen Durchgang von der Veranda in das Gebäude. Nach 12jähriger Leitung durch Herrn Raschèr, führte die Familie Gilly das Haus durch zwei Weltkriege und die Rezession der Zwanziger Jahre erfolgreich. 1976 kaufte die Familie Arquint das bekannte Hotel Engiadina. Anschliessend wurde im Jahre 2009 das Hotel von der Dmura AG übernommen und den heutigen Ansprüchen fortwährend angepasst. Im Frühjahr 2011 wurden im Zuge dessen alle Gästezimmer renoviert.

Die Dmura AG ist eine Gesellschaft, welche ausser dem Hotel Engiadina auch noch weitere Betriebe in Zuoz und S-chanf leitet. So werden mit dem gleichen Team das historische *****Hotel Crusch Alva** aus dem 15. Jahrhundert am Dorfplatz von Zuoz und die **Parkhütte Varusch** (Juni – Okt) im Val Trupchun geführt. Durch dieses Zusammenspiel können viele Synergien genutzt werden und die Betriebe ergänzen sich hervorragend. So können Sie Bündner Spezialitäten im **Restaurant Cruschetta** und **Restaurant Stüva** vom Hotel Crusch Alva geniessen und sich im Sommer bei der Wanderung im Val Trupchun in der Parkhütte Varusch verwöhnen lassen.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch in einem unserer Partnerbetriebe und wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt im Restaurant.

Ihr Hotel Engiadina Team

Werte Gäste, unser hauseigenes Leitungswasser schenken wir natürlich kostenlos aus, den Serviceaufwand müssen wir leider berechnen. Wir danken für Ihr Verständnis: CHF 3.- pro Karaffe

Vorspeisen

Blattsalat		CHF 10.-
Gemischter Salat		CHF 12.-
Schweizer Rindstartar	70 Gr.	CHF 23.-
mit heissem Brötli und Bergblumenbutter	130 Gr.	CHF 35.-
Mariniertes Schweinsnierstück		CHF 21.-
mit Gemüse und Birnenessig, Brennessel- und Wildrosenpesto		
Panna Cotta gesalzen		CHF 24.-
mit geräucherter Entenbrust und Aprikosen- und Tomatenchutney		
Gedämpfter Tintenfisch		CHF 27.-
auf Kartoffelcrème, mit gebratenen Tomaten aus Pachino und Eis aus sizilianischen, schwarzen Oliven		
Unsere Dressings:		
Italienisch, Französisch, Himbeer, Balsamico		

Suppen

Borschtsch Suppe		CHF 18.-
mit Sauerrahm und Dill		
Melonen-Gurken-Kaltschale		CHF 15.-
mit geräucherten Lamm-Entrecôtestreifen		
Rohe Mais- und Kurkumasuppe		CHF 16.50
mit Lachs		

Pasta

Viogerm-Spaghetti „Berg-Carbonara“ mit Speck, Ei und Lauchcrème	kl. Port. CHF 20.-	CHF 26.-
Buchweizen „Fagottino“ mit Kartoffeln, Käse und Lauch gefüllt	CHF 22.-	CHF 32.-
Risotto Acquarello mit Schwertfisch, Orangenschalen und Sansho Pfeffer		CHF 28.50
Kartoffelgnocchi mit Pfifferlingen, Tomaten aus Pachino und Black Tiger Crevetten		CHF 30.-

Fisch

Fangfrische Forellen „Blau“ mit Gemüse garnitur und Brat- oder Salzkartoffeln		CHF 37.50
Wolfsbarsch im Ganzen gebraten oder in der Salzkruste mit Gemüse garnitur und Brat- oder Salzkartoffeln		CHF 44.-
Schwertfisch auf Chardonnay- und Topinambursauce mit Spinat und schwarzen Oliven		CHF 48.-

Hauptspeisen

Chateaubriand (ab 2 Personen) mit Sauce Béarnaise und 5 Sorten Gemüse, dazu Bratkartoffeln oder Pommes Frites	p. P. CHF 65.50
Kalbskotelett mit karamellisierten Zwiebeln aus Tropea, gemischtem Gemüse und neuen Kartoffeln	CHF 52.-
Schweinsfilet mit Lavendel-Pfirsich, Baby Kopfsalat und gedämpfter Sorghum-Hirse	CHF 38.50
Kalbs-Kopf Bäggli mit Knödelterrine mit Erbsencreme und brasierem Radicchio Rosso aus Treviso	CHF 42.50

Dessert

Schokoladenkuchen mit Aprikosentartar und Rum-Sultaninen-Eis		CHF 17.-
Crème Brûlée mit Tonka-Bohnen und knusprigem Rosmarinkeks		CHF 17.-
Mandelsulz mit gelbem Himbeerensalat		CHF 15.-
Cannolo von Zwerghirsennmehl mit Honigmousse-Füllung, Erdbeeren- und Pistaziencrème, Haselnuss-Eis		CHF 18.-
Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Stracciatella, Café, Baumnuss, Caramel, Pistazien	pro Kugel mit Rahm	CHF 3.80 CHF 1.50
Unsere Sorbets: Zitronen, Mango, Erdbeer, Apfel, Zwetschgen	pro Kugel	CHF 3.80
„Eiskaffee“: Vanille-Eis mit heissem Espresso verrührt und Rahm		CHF 15.-
„Coupe Romanoff“ Frisches Erdbeeren-Coulis mit Erdbeerebstücken im Glas, Vanille-Eis		CHF 17.-
„Coupe Engiadina“: Baumnuss- und Vanille-Eis, Nusskrokant, Caramelsauce		CHF 15.-
„Coupe Gianduia“: Bananen an Rum mit Orangensauce und Gianduia-Eis		CHF 16.-
„Sgroppino“: gerührtes Vanille-Eis mit Braulio		CHF 17.-
Schweizer Käseauswahl von der Sennerei Pontresina mit hausgemachtem Engadiner Früchtebrot	4 Sorten CHF 16.-	6 Sorten CHF 22.-