

Käserei Karte

Herbst-Blattsalate und Vorspeisen

Knackige Herbst-Blattsalate mit Karotten und Mostbröckli 29

 Spinatsalat mit Ziegenfrischkäse und Äpfeln 29

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

Suppen

 Pastinaken-Birnenschaumsuppe mit Vacherin Mont d'Or 24

Bündner Gerstensuppe mit Kräutern 18

Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst 21

Traditionelles aus der IN LAIN Küche

Hausgemachte IN LAIN Capuns 32 / 40

Fondue 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 Älpler-Fondue mit Bergkäse 34

 Trüffel-Fondue 38

Engadiner Fondue mit Bündnerfleisch 36

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 frisch zubereitet. Viel Vergnügen bei der Wahl und bei dem geniessen der feinen Süssigkeiten.

Desserts

Champagnersabayon mit Birnenkompott und Vanilleeis	27
Kemmeriboden-Meringues mit Traubensorbet, Vanilleeis und Schlagrahm	24
Brailer Eiskaffee	18
Hausgemachte Sorbet-Variation (Traube, Mango-Passionsfrucht, Stachelbeere, Zitrone)	22
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)	5
Vanille Arve Haselnuss Kaffee Schokolade Ziegenfrischkäse-Honig	
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)	5
Zitrone Traube Mango-Passionsfrucht Stachelbeere Aprikosen-Thymian	
Portion Schlagrahm	3