

Geschichte

Liebe Gäste, liebe IN LAIN-Freunde, geschätzte Käse-Liebhaber

Nicht einmal 50 Jahre ist es her, da war dieser Raum das Zuhause der Kühe der Familie Biveroni-Ulrich. Brigitta Cadonau-Biveroni, Darios Mutter, kann sich noch gut erinnern. Im Bereich der Fenster waren die Kühe und im hinteren Teil die kleinen Kälbchen zuhause. Der Raum war derart niedrig, dass man darin nur ganz knapp aufrecht stehen konnte.

Im vorderen Bereich, da, wo sich heute die moderne Küche von Dario befindet, war ganz früher der Hühnerstall.

Um der heutigen Bauart gerecht zu werden, wurden aus dem ganzen Untergeschoss etwa 30 Lastwagen Erde, Schutt und Steine herausgebaggert. Der Umbau war sehr aufwändig und dauerte drei Jahre. Die Architektur, die Ideen und die Umsetzungen stammen von der Familie Cadonau.

Brigitta und Bernhard Cadonau, Darios Eltern, führen seit 40 Jahren ihre eigene Holzmanufaktur, die IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau, und haben all dies überhaupt erst möglich gemacht. Stunden um Stunden arbeitete die ganze Familie an diesem Hotelgebäude. Sämtliche Holzarbeiten, die edlen Arvenholzmöbel und die gesamte Einrichtung stammen aus dem Einrichtungsgeschäft der Familie in Zuoz. Dort, wo Brigitta Cadonau edle Stoffe, Polstergruppen, Betten und natürlich die eigenen Massivholzmöbel verkauft. Diese Einzelstücke werden zum grossen Teil von Darios Bruder Marco Cadonau entworfen, er stellt die Möbel zusammen mit seinem Team in Handarbeit her. Die Produktionsstätte der schönen Holzmöbel befindet sich in S-chanf. Genauso virtuos, wie Marco die Möbel gestaltet, zaubert Dario seine Speisen auf den Teller – wahre Kunstwerke!

Ein feines Fondue zu geniessen und dabei ab und zu dem Käser beim Käsen über die Schulter schauen – dies ist bei uns in den Wintermonaten möglich. Leidenschaft, Erfahrung, Präzision und viel Wissen sind erforderlich, um aus Milch und abgestimmten Zutaten einen köstlichen IN LAIN-Käse entstehen zu lassen.

Für eine private Party von 10 bis 25 Personen ist die Käserei ebenfalls ein idealer Ort mit einer wunderbaren Atmosphäre. Auf Wunsch bestellen wir zudem gerne für Ihren Privatanlass unseren Käser.

Wir freuen uns, Sie verwöhnen zu dürfen – schön, sind Sie unsere Gäste.

Handwritten signature of Tamara and Dario Cadonau. The signature is written in a cursive style, with 'Tamara' and 'Dario' clearly legible, separated by a plus sign.

Tamara und Dario Cadonau mit Jan und Xenia
und das IN LAIN-Team

Übrigens: Den hausgemachten Käse können Sie bei uns kaufen. Fragen Sie nach den aktuellen Sorten.

Saisonal, engadinerisch und vor allem frisch ...


Unsere hausgemachten Fondue-Variationen sind ein Traum. Geniessen Sie unsere Auswahl und den frischen Engadiner Käse.

Unser traditionelles Capuns oder ein Fondue Chinoise für 2 Personen sind ideale Alternativen zum Käsefondue oder einem Raclette. Gerne können Sie auch Gschwellti mit einer Auswahl an Käse aus unserem IN LAIN-Käsekeller geniessen.

Unsere Speisen sind alle frisch, hausgemacht und werden kurz vor dem Service durch Dario Cadonau und seinem Team zubereitet.

Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Wahl und „en Guete“.

Kochen heisst für uns, Ihnen gegenüber Verantwortung zu zeigen. 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

Vorspeisen


Frische Winter-Blattsalate und Vorspeisen

 Knackige Winter-Blattsalate mit Karotten, Birnen und Kernen	27
Nüsslisalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	28
IN LAIN Fleisch- und Käseplatte mit Käsesorten aus der eigenen Käserei	32

Suppen

 Zitronen-Kräuterschaumsuppe mit gebratener Wachtelbrust (Vegetarische Option: Mit eingelegtem Sellerie)	19
Bündner Gerstensuppe mit Bergkräutern	16
Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst	19

Traditionelles aus der IN LAIN-Küche

Hausgemachte IN LAIN Capuns	32 / 40
 Gschwellti mit Käse aus unserem IN LAIN-Käsekeller (pro 100 Gramm)	24

Fondue



Fonduevariationen ab 2 Personen *(Die Preise verstehen sich pro Person)*

Fondue Moitié-Moitié	29
Champagner-Fondue	30
Engadiner Kräuter-Fondue	31
Chili-Fondue	32
Heublumen-Fondue	32
Engadiner Älpler-Fondue mit Bergkäse	33
Trüffel-Fondue	36
Engadiner Fondue mit Bündnerfleisch	35

Zum Fondue servieren wir hausgemachtes Weiss- oder Ruchbrot - auf Wunsch geröstet

Zusätzlich servieren wir gerne Kartoffeln, Gemüse oder Früchte Pro Portion	12
---	----

Raclette



Gletscher Raclette ab 2 Personen *(Der Preis versteht sich pro Person)*

42

Dazu servieren wir Ihnen gerne wahlweise folgende Beilagen:

Gekochte Kartoffeln
Speck
Champignons
Wachteleier

Silberzwiebeln
Essiggurken
Mini Mais
Oliven

Tomaten
Ananas

Fondue Chinoise

Engadiner Chinoise Platte ab 2 Personen *(Der Preis versteht sich pro Person)*

55

Sie können Ihre Engadiner Chinoise-Platte gerne selber zusammenstellen mit:

Rindfleisch
Kalbfleisch
Schweinefleisch
Lammfleisch

Dazu servieren wir Ihnen gerne wahlweise folgende Beilagen und Saucen:

Silberzwiebeln
Essiggurken
Eingelegter Mini-Mais
Honig-Senf-Gurken

Cocktailsauce
Quark-Kräutersauce
Currysauce
BBQ-Sauce

Pommes Frites
Gekochte Kartoffeln

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 unserer Pâtissière Nadja im Haus frisch zubereitet. Viel Vergnügen bei der Wahl und beim Geniessen der feinen Süssigkeiten.

Bratapfelkompott, Apfelsorbet und Süssmostcrème	22
Vanille-Profiteroles mit Schokoladensauce und Rahm	22
Kemmeriboden-Meringues mit Schlagrahm, Vanilleglace und Granatapfelsorbet	21
Brailer Eiskaffee	16
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)	5
Vanille Arve Karamell Baileys Kaffee Schokolade Grapefruit	
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)	5
Zitrone Mandarine Mango-Passion Granatapfel Champagner Birne	
Portion Schlagrahm	1.50

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.