

# Käserei Karte

## Frische Sommer-Blattsalate und Vorspeisen

Knackige Sommer-Blattsalate mit Ziegenfrischkäse und Mostbröckli 29

 Spinatsalat mit Kohlrabi und Äpfeln 29

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

## Suppen

 Zitronen-Bergkräuterschaumsuppe 22

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 dem Genuss der feinen Süßigkeiten.

## Desserts

Sabayon mit Kirschensorbet und Kirschenkompott	25
Kemmeriboden-Meringues mit Erdbeer-Jogurt-Eis, Vanilleeis und Schlagrahm	22
Brailer Eiskaffee	18
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)	5
Vanille   Arve Jogurt-Erdbeere   Kaffee Schokolade	
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)	5
Zitrone   Kirsche Mango-Passionsfrucht   Aprikosen-Thymian Kokosnuss	
Portion Schlagrahm	2