

Geschichte

Liebe Gäste, liebe IN LAIN Freunde und liebe Geniesser

Sie sitzen in einem ganz speziellen Restaurant! Diese Stube, dieser Raum, diese Arvenholzmöbel, ja, man kann sagen, das ganze Hotel schreibt Geschichte. Spannend und aussergewöhnlich, im Mai 1942 begann, was hier heute ist. Der Engadiner Bauer, Eugen Biveroni, Dario Cadonau's Grossvater, verlor am Waldfest in Cinuos-chel sein Herz an eine junge Zürcherin. Er verliebte sich in die hübsche Franziska Ulrich, welche regelmässig in Cinuos-chel in den Ferien weilte. Kurzentschlossen wurde geheiratet, noch im selben Jahr, am 12. Dezember 1942.

Das Bauernleben war fordernd, oft nicht einfach, aber in der Rückblende eben auch sehr reizvoll. Hier, in diesem Haus, wo Sie gerade verwöhnt werden, zogen die jungen Eltern drei Kinder gross. Ursina, Christina und Brigitta erlebten eine strenge, aber schöne und erlebnisreiche Kindheit. Die eifrigen Eltern entschlossen sich im Jahre 1965 die Landwirtschaft aufzugeben. Sie gestalteten die eigene Stube, die Stüvetta, in ein kleines Restaurant mit einer wunderschönen Innenausstattung um. Aus dem Heu-Stall entstand ein Speiserestaurant, darüber liegend ergänzte man die bereits bestehenden 9 Gästezimmer um zwei grosszügige Unterkünfte. Die Mädchen wurden in den Betrieb eingespannt, die Morgenhäfen wollten geleert sein und die Betten gemacht werden. Die drei verbrachten auch viel Zeit mit den Gästen, der Gast stand schon damals im Zentrum des Tuns. Nebenbei hat die Familie noch sieben grosse Rüebläcker bewirtschaftet. Die Brailer Rüeblen waren die Besten und wurden schweizweit geschätzt. Nicht nur der Rüeblen wegen sind viele Gäste immer wieder nach Brail zurückgekehrt. Es bildeten sich langjährige Freundschaften, viele haben immer noch Bestand. Bis ins hohe Alter züchtete Eugen Biveroni Bienen, eine Leidenschaft, welche er von seinem Vater übernommen hatte. Auch Darios Vater, Bernhard Cadonau, war anschliessend noch viele Jahre den Bienen „verfallen“.

Als die Eltern Eugen und Franziska den Gastronomiebetrieb nicht mehr führen konnten, haben zuerst Ursina und später Brigitta, Darios Mutter, die Stüvetta, das Talvo und die Zimmer weiter bewirtschaftet. Mit frischer, authentischer Küche und einem gediegenen Service führten Brigitta und ihr Team den Betrieb einige Jahre sehr erfolgreich. Eines Tages sass da ein junger, hübscher Mann namens Bernhard Cadonau. Er war gelernter Schreiner und hatte eine Vorliebe für Brigittas Riesen-Desserts. Die beiden verliebten sich Hals über Kopf und ebenso schnell wurde geheiratet. Mit einer eigenen Schreinerei traten sie den Weg in die Selbstständigkeit an. Das Restaurant wurde geschlossen und die Hotelzimmer zu vier Ferienwohnungen umgebaut. Die IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau, so

heisst das Unternehmen heute, existiert seit über 40 Jahren sehr erfolgreich - gebündelte Leidenschaft in Holz, gepaart mit einem enormen Fachwissen.

Es liegt auf der Hand, dass das gesamte IN LAIN Hotel Cadonau durch das familieneigene Unternehmen, der IN LAIN Holzmanufaktur Cadonau, um- und ausgebaut wurde. Sämtliche Schreinerarbeiten und noch vieles mehr wurden durch das IN LAIN-Team, angeführt von Darios Eltern und seinem Bruder Marco getätigt. Marco Cadonau ist Schreiner-Techniker und hat das Gefühl für Holz und das grosse Talent von seinem Vater geerbt.

Wer weiss, vielleicht gibt er es auch an seine Kinder weiter. Katia und Marco Cadonau haben drei Kinder. Risch ist am 19. Oktober 2011 geboren, Clelia am 22. Juli 2013 und Din am 19. Juni 2015.

Schauen Sie einmal wie schön sich dieser ganz in Holz gehaltene Raum heute präsentiert. Die gesamte Stube mit all den Massivholzmöbeln, stammt im Original aus den Zeiten der Grosseltern. Liebevoll und mit viel Sachverstand haben wir das gesamte Holz und die Möbel aufwendig restauriert und die Einrichtung mit edlen Leinenstoffen frisch ausstaffiert. Die neu eingebrachten Böden aus Arven, Tannen- und Lärchenholz, die moderne Beleuchtung, die Möblierung, einfach alles, was im IN LAIN Hotel Cadonau zu bestaunen ist, kann im familieneigenen Einrichtungsgeschäft gekauft werden. Tische, Stühle, Vorhänge, Polstermöbel, Glaskaraffen – einfach alles, was in Ihren Blick fällt, ist echt IN LAIN - die Holzmanufaktur Cadonau empfiehlt sich für Gestaltung, Inneneinrichtungen und Massivholzmöbel.

Seit mehr als 10 Jahren sind nun wir, die 3. Generation der Cadonaus, am Zug. Geheiratet wurde genauso schnell wie bei unseren Vorgängern. Wir sind stolz auf das Haus, auf die Familie, welche das Gestalten der Zukunft möglich macht und wir freuen uns auf die Herausforderungen von heute und morgen – zusammen mit Ihnen. Unser Sohn Jan Luis ist am 21. Dezember 2013 geboren, unsere Tochter Xenia Elin am 26. Juli 2018. Wer weiss, ob die Kinder einmal in unsere Fussstapfen treten.

Danke, dass Sie unser Gast sind – wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit im IN LAIN Hotel Cadonau.

Handwritten signature of Tamara and Dario Cadonau, with a plus sign between the two names.


Tamara und Dario Cadonau mit Jan und Xenia
und allen IN LAIN Mitarbeitenden

Übrigens: Auf www.inlain.ch sind aktuelle Hotel-Angebote und vieles mehr.

Saisonal, frisch, engadinerisch und mit viel Liebe zubereitet

Wählen Sie Ihr Lieblingsgericht aus der Karte. Haben Sie Lust auf einen knackigen Frühlings-Blattsalat mit eingelegten weissen Spargelspitzen und Radieschen oder einer Bärlauchschaumsuppe mit gebratener S-chanfer Wachtelbrust? Wie wäre es mit einem Rindsfiletmedaillon im Arvenholzmantel auf hausgemachten Bärlauch-Gnocchi und Pfifferlingen oder einem fangfrischen Fisch? Besonders empfehlen können wir Ihnen das 3- bis 5-Gang-Menü. Das Küchenteam begleitet Sie durch viele Überraschungen und Erlebnisse. Die Gerichte werden alle à la minute zubereitet und sind ganz frisch. Die süsse Verführung zum Schluss kommt von unserem Patisserie-Team – einfach himmlisch. Wir wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Wahl Ihres Lieblingsgerichtes.

Kochen heisst für uns, Ihnen gegenüber Verantwortung zu übernehmen. 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

Unsere Fische stammen aus Gewässern der folgenden Länder:

Süsswasserfische	Aus der Schweiz, aus Norwegen, Dänemark und Deutschland, wo möglich aus Wildfang
Salzwasserfische	Aus Spanien, Italien, Frankreich, Norwegen, Japan, wo möglich aus Wildfang
Krustentiere	Aus Kanada, Thailand, Spanien, Italien, Dänemark, Frankreich

Frühlings-Degustationsmenü

Wählen Sie Ihr 3- bis 5-Gang Menü

Ftaner Burrata mit Tricolore Tomaten, Ruccola-Pesto
und mariniertem Ruccolasalat

☞ ☞

Weisse Spargelschaumsuppe mit Vanilleöl
und eingelegten zweifarbigen Spargelspitzen

☞ ☞

Gebratene Seezungenstreifen auf Zitronenrisotto und Champagner-Kräuterschaum

☞ ☞

Engadiner Milchlamm-Kotelett
auf Kartoffelgnocchi und Frühlingszwiebeln

☞ ☞

Dessert oder Käse nach Wahl

3-Gang-Menü CHF 90

(Eine Vorspeise nach Wahl, Engadiner Milchlamm-Kotelett und ein Dessert nach Wahl)

4-Gang-Menü CHF 115

(Zwei Vorspeisen nach Wahl, Engadiner Milchlamm-Kotelett und ein Dessert nach Wahl)

5-Gang-Menü CHF 130

(Gesamtes Menü)

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Vorspeisen

Frühlings-Blattsalate und Vorspeisen



Knackiger Frühlings-Blattsalat mit eingelegten weissen Spargelspitzen und Himbeeren <i>(auch mit Riesengarnelen oder Wachtelbrust erhältlich + CHF 12)</i>	29
Grüne Spargeln mit Tramezzini-Kräutercrumble, pochiertem Ei, Rohschinken und Frühlingswiesensalat	36
Rauchforellentatar mit zweifarbigem Chicorée, Chicorée-Löwenzahnsalat, Sauerrahm und Zitronengel	38 / 48
Engadiner Rindsfilettatar in Begleitung von Kräutercreme, Radieschen, Olivenölperlen, Frühlingskräutersalat und Toastbrot	44 / 54
IN LAIN Fleisch- und Käseplatte mit Käsesorten aus der eigenen Käserei	36

Suppen



Frühlingskartoffelschaumsuppe mit Bärlauchpesto und mariniertem Rindsfiletspiess <i>(Vegetarische Option: Mit eingelegten Morcheln)</i>	23
Ruccolaschaumsuppe mit gebratener Riesengarnele <i>(Vegetarische Option: Mit Tomaten-Bruschetta)</i>	22
Bündner Gerstensuppe mit Bergkräutern	18
Bündner Gerstensuppe mit Mini-Engadinerwurst	21

Hausgemachte Zwischengerichte

Morchel-Erbsenravioli auf Morchelragout und Erbsenschaumsauce	40 / 48
Konfiertes Seesaibling auf Frühlingskräuterrisotto, Babyspinat und Weissweinschaum	44 / 56
Zweifarbige Spargeln mit Rohschinken, Albulakartoffeln und Sauce Hollandaise	38 / 48

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.

Hauptgerichte

Fleischgerichte

Kräuterschweinsfilet im Speckmantel mit Bärlauchcreme und Frühlingsbratkartoffeln	54
Tagliata vom Engadiner Kalb auf hausgemachten Tagliatelle und Frühlingsgemüse	58
Maibockfilet auf Petersilienwurzelsauce, Rhabarber-Himbeer-Chutney und Serviettenknödel	58
Gebratenes Rindsfiletmedaillon im Arvenholzmantel auf Kartoffelcreme mit Spargeln und Morchelrahmsauce	60

Fischgerichte

Unser heutiger fangfrischer Fisch	57
-----------------------------------	----

Fleisch und Fisch für 2 Personen

Kalbskotelett, im Felsenkeller gereift Als Beilagen servieren wir Ihnen Frühlingsbratkartoffeln mit Rosmarin, Gemüsebouquet und Kalbsjus	92
Baby-Steinbutt in der Kräuter-Salzkruste, Als Beilage servieren wir Ihnen ein Dill-Limetten-Risotto, Gemüsebouquet und Champagnerschaumsauce	82

Der Service für beide Gerichte erfolgt in zwei Gängen

*Die Vorbereitungszeit der Gerichte für 2 Personen beträgt ca. 30 Minuten.
Die Preise verstehen sich pro Person.*

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

Desserts

Frischer, hausgemachter Tageskuchen	10.50
Weisses Schokoladenmousse in begleitung von Himbeer-Rhabarbersorbet und Holunder-Rhabarber-Sud	27
Erdbeer-Jogurt-Variation	28
Apfel-Schokoladen-Mille Feuille mit Apfelkompott und Apfel-Basilikum-Sorbet	26
Arven-Variation	24
Gerührter Brailer Eiskaffee	18
Hausgemachte Sorbet-Variation (Himbeer-Rhabarber, Mango-Passion, Zitrone, Apfel-Basilikum)	22
Diverse hausgemachte Glace-Sorten (pro Kugel)	5
Vanille Arve Kaffee Schokolade Erdbeere-Jogurt	
Diverse hausgemachte Sorbet-Sorten (pro Kugel)	5
Zitrone Himbeere-Rhabarber Mango-Passion Pina Colada Apfel-Basilikum	
Portion Schlagrahm	2

Alle Preise verstehen sich in CHF und inklusive MwSt.