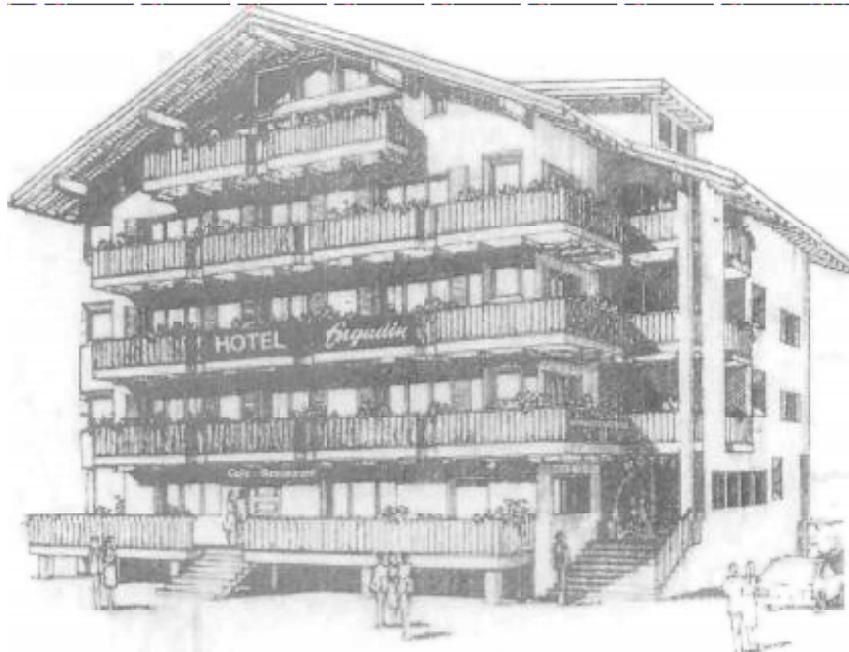




# Speisen & Getränke



Pirmin Zegg

info@hotelengadin.info    www.hotelengadin.info  
+41 (0) 81 861 82 82

# Unsere Empfehlung

Menü	Kartoffelschaumsüppchen **** <b>Zartes Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> auf Champignonrahmsauce, mit Erbsenreis *** Früchtesorbet	24.90
Hit 1	<b>Zartes Geschnetzeltes vom Schweinefilet</b> auf Champignonrahmsauce, mit Erbsenreis	17.90
Hit 2	<b>Cordon bleu „Mediterrané“</b> vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Käse, Basilikumpesto und Tomate dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	25.90
Hit 3	<b>Salat „Engadin“</b> kleines Rinderfiletmedaillon und Streifen von gebackenem Schweineschnitzel, dazu Knoblauchbrot, auf bunten Salatherzen mit italienischem Dressing	23.90
Hit 4	<b>Hausgemachter Kaiserschmarren</b>  mit Apfelmus	14.90
Hit 5	<b>Hirschragout</b> mit Butterspätzle und Rotkraut	24.90
Hit 6	<b>Garnelen Wok</b> gebratene Riesengarnelen mit Asiagemüse in Currysauce, dazu Butterreis	22.90
Hit 7	<b>Rindergulasch</b> mit Butternudeln	17.90
Hit 8	<b>Cordon bleu „Bündner Art“ vom Kalb</b> gefüllt mit Bündnerfleisch und geräuchertem Käse dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	32.90

Herkunftsnachweis:

Fleisch: Wir verarbeiten Rindfleisch aus Brasilien, Uruguay Argentinien,  
Wild aus Österreich oder Spanien, Kalbfleisch aus Niederlande und Deutschland  
Schweinefleisch, sowie Geflügel und Wurstwaren  
Aus dem Regionen (Schweiz / Österreich / Deutschland).

Fleisch: Kann mit nichthormonellen Leistungsförderern, wie Antibiotika, erzeugt worden sein.



**Vegetarisch**

Allergien und Unverträglichkeiten

Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern

Fisch: Forellen aus Dänemark, Schollenfilet  
Vongole Muscheln aus Italien  
Riesengarnelen aus Vietnam

alle Fisch und Muschelgerichte stammen aus Aquakulturen  
Aquakultur oder "Aquafarm/Aquafarming" ist die kontrollierte Aufzucht von aquatischen, also im Wasser lebenden Organismen,  
insbesondere Fischen, Muscheln, Krebsen und Algen

Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF und inklusiv MwSt.)

## Knackige Salate und Vorspeisen

Grüner Salat 	8.90
Gemischter Salatteller 	10.90
Tomaten-Mozzarella Salat mit Ruccola 	11.90
Griechischer Salat (Feta, Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika) 	13.90
Gemischte Blattsalate mit Pouletbruststreifen	14.90
Geräucherte Thunfischfilet und Rauchlachsscheiben mit Toastbrot	14.90
Ravioli mit Auberginen & Käsefüllung (Vorspeise)	14.90
Ravioli mit Auberginen & Käsefüllung (Hauptgang)	19.90
Carpaccio vom Rinderfilet, hausgemacht und mariniert	15.90
Thunfischsalat	14.90
Knoblauchbrot 	5.90

Balsamico -, French-, oder Italiandressing

## Feine Suppen

Kartoffelschaumsuppe 	7.90
Tomatencrèmesuppe 	7.90
Rinderkraftbrühe mit Flädli	7.90
Leberknödelsuppe	7.90
Bündner Gerstensuppe	8.50
Ungarische Gulaschsuppe	8.50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl 	7.90
Zitronengrascrèmesuppe mit Jakobsmuschel	9.50

Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF und inklusiv MwSt.)

## Beliebtes vom Grill und aus der Pfanne

<b>Gebratene Hähnchenbruststreifen</b>	20.90
in Currysauce mit Asiagemüse, dazu Butterreis	
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b>	24.90
mit Pommes frites und Gemüse	
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b>	26.90
mit Pfifferlingrahmsauce dazu Butterspätzle und Gemüse	
<b>Mixed Grill „Engadin“</b>	29.90
Rindslende, Schweinelende, Putenbrust mit Kartoffelgebäck, dazu pikante Saucen	
<b>Piccata Milanese vom Schweinefilet</b>	28.90
mit Tagliatelle Nudeln, Tomatensauce und Gemüse	
<b>Kalbsrückensteak vom Grill</b>	34.90
mit Steinpilzrahmsauce dazu Kartoffelpüree und Gemüse garnitur	
<b>Saltimbocca vom Kalb</b>	30.90
auf Marsalasaucе, dazu Weissweinrisotto und Gemüse garnitur	
<b>Rahmgeschnetzeltes vom Kalb</b>	29.90
mit hausgemachtem Rösti und Gemüse	
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b>	30.90
mit Pommes frites und Gemüse	
<b>Cordon bleu vom Kalb</b>	31.90
mit Pommes frites und Gemüse	

Aufpreis für Beilage Rösti CHF 5.00

Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF und inklusiv MwSt.)

## Saftige Gerichte vom Freilandrind

<b>Geschmorter Rinderbraten</b>	22.90
gefüllt mit getrockneten Dörrzwetschgen dazu Kartoffelpüree und Gemüse garnitur	
<b>Rinderfiletstreifen</b>	24.90
asiatisch gewürzt, mit Gemüse und Tagliatelle Nudeln	
<b>Grilliertes Entrecôte- Steak</b>	31.90
dazu Café de Paris-Butter, auf Rotweinsauce mit Kroketten und Speckbohnen	
<b>Rinderfilet-Medaillons</b>	33.90
mit Café de Paris-Butter, Pommes frites und feines Gemüse	
<b>Pfeffersteak vom Rindsfilet</b>	37.90
mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	

## Für unsere Kleinen

<b>Paniertes Schnitzelchen „Donald Duck“</b>	12.90
mit Pommes frites	
<b>Kleine Portion Spaghetti „Pluto“</b>	8.90
mit Fleischsauce	

## Neptuns Reich

<b>Gebratenes Zanderfilet</b>	25.90
an Safransauce, dazu Butterreis und Gemüse	
<b>Forelle Müllerin Art</b>	20.90
dazu Butterkartoffeln und Gemüse garnitur	
<b>Miesmuscheln mit Knoblauchbrot</b>	19.90
in Weisswein, Zitronensaft, abgeschmeckt mit Knoblauch und Kräuter	
<b>Riesengarnelen gebraten (8 Stück)</b>	22.90
mit Knoblauch und Kräuter, auf bunten Blattsalaten	

## Pasta-Gerichte

<b>Spaghetti Vongole</b>	15.90
<b>Spaghetti Bolognaise</b> mit Fleischsauce	13.90
<b>Spaghetti Napoli</b>  mit Tomatensauce	12.90
<b>Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto</b> 	12.90
<b>Äpler Makkaroni mit Speck</b>	15.90

## Regionale Hits

<b>Samnauner Kartoffelrösti</b> mit Bergkäse überbacken dazu gebratene Speckscheiben	19.90
<b>Kartoffelrösti</b>  mit Spiegeleier	16.90
<b>Kartoffelrösti mit Räucherlachs</b> und Salatgarnitur	20.90
<b>Samnauner Käsespätzle</b> 	14.90
<b>Crèmiger Risotto</b> mit Tomaten und Riesengarnelen (5 Stück)	18.90

## Gemütliches Beisammensein

<b>Käsefondue ( ab 2 Personen )</b>	pro Person	24.90
<b>Fondue Chinoise ( ab 2 Personen auf Vorbestellung)</b> Rinderhuft / Schweinefilet / Putenbrust mit Pommes frites, Reis, feine Saucen und Salat	pro Person	43.90

## Feine heisse Snack's

<b>Kalbsbratwurst vom Grill</b> an Zwiebelsauce, dazu Pommes frites	11.90
<b>Burenwurst</b> mit Brot und Senf	8.90
<b>Schinken-Käse-Toast</b> mit einer kleinen Salatgarnitur	9.90
<b>Chicken Nuggets</b> mit Pommes frites	9.90
<b>Hausgemachte Schinkenspätzle</b> dazu kleiner Salat	13.90
<b>Fleischkäse mit Spiegelei</b> dazu Pommes frites	12.90
<b>Hamburger „Engadin“</b> fein garniert, dazu Salatbouquet	13.90
<b>Portion Pommes frites</b>	8.90

## Marend-Teller / Jause

<b>Wurstsalat „Engadin“</b> feine Extrawurst, Käse, Ei dazu Frenchdressing	12.90
<b>Engadiner Teller</b> Bündnerfleisch, Salsiz, Käse dazu Brot	18.90
<b>Portion Bündnerfleisch</b>	20.90
<b>Portion Bauernspeck</b>	18.90
<b>Portion Käse</b>	17.90
<b>Verschiedene belegte Brote (jeweils 2 Scheiben)</b> Käse, Salami oder Bauerschinken	7.90
Bündnerfleisch	9.90

## Dessert / Kuchen

<b>Dessertvariation à la Pirmin</b>	14.00
Verschiedene Köstlichkeiten wie zum Beispiel: Terrinen, Mousses, Parfaits garniert mit Früchten der Saison. Lassen Sie sich überraschen.	
Tiramisu mit Waldbeerkompott	9.00
Schokoladensoufflé mit flüssigen Kern und Vanilleeis	6.50
Verschiedene Kuchen mit Sahne	5.50
Apfelstrudel / Topfenstrudel mit Sahne	5.50
Apfelstrudel / Topfenstrudel mit Vanillesauce	6.50
Amerikanischer Apfelstrudel	7.00
mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	
Tea-Time	6.90
Eine Tasse Kaffee + ein kleineres Stück Kuchen	

## Eisspezialitäten

Verlangen Sie bitte unsere Eiskarte

## Milk-Shakes / Frappés

<b>Verschiedene Aromen</b>	50 cl	
(Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella)		6.00

## Weinkarte

<b>Weisswein / Vino bianco</b>	<b>1/8 lt</b>	<b>20 cl</b>	<b>50 cl</b>
Chardonnay DOC (Italien)	6.00	8.00	18.00
Mont sür Rolle AOC (La Côte, CH)	6.00	8.00	18.00
Féchy AOC(La Côte, CH)	6.00	8.00	18.00
<b>Rosé Wein</b>	<b>1/8 lt</b>	<b>20 cl</b>	<b>50 cl</b>
Oeil-de-Perdrix AOC(Romandie, CH)	6.00	8.00	18.00
<b>Rotwein / Vino rosso</b>	<b>1/8 lt</b>	<b>20 cl</b>	<b>50 cl</b>
Kalterersee DOC (Alto Adige, It)	5.00	7.00	17.00
Maienfelder Blauburgunder (Graubünden, CH)	7.00	9.00	21.00
Dôle Graveline AOC (Wallis, CH)	6.00	8.00	19.00
<b>Prosecco / Sekt</b>			
Prosecco Cüpli	10 cl	6.00	
ProseccoPiccolo	20 cl	10.00	
Freixenet Cordon Negro Brut	75 cl	27.00	

## Flaschenweine

0.75 l

<b>Malanser Riesling &amp; Silvaner AOC</b>	weiss	43.00
Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz Frisch und knackig, Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchte werden begleitet von mineralischen Noten in einem wunderschönen Muskatton.		
<b>Merlot bianco „Terre Alte“ DOC</b>	weiss	39.00
Feliciano Gialdi, Tessin, Schweiz Zartfruchtige Finesse vermählt mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne und delikaten Zitrus und floralen Nuancen zeichnen diesen „Weissen Merlot“ aus.		
<b>Südtiroler Weissburgunder „Vial“ DOC</b>	weiss	32.00
Kellerei Kaltern, Südtirol, Italien Strohgelb mit grünen Reflexen, präsentiert er sich mit fruchtigem Duft nach grünen Äpfeln und Wiesenblumen. Im Geschmack kernig, frisch und lebhaft, überrascht er mit einer beeindruckenden Körperfülle.		
<b>Chardonnay DOC</b>	weiss	29.00
I Gadi, Venetien, Italien Dieser saftig, schmackhafte Weisswein aus Italien besticht durch seine warme, lang anhaltende Apfel und Bananenaromen. Angenehme Fülle und harmonisch-frische Eleganz formen den Geschmack.		

Preise verstehen sich in Schweizer Franken (CHF und inklusiv MwSt.)

<b>Riesling, DAC</b>	<b>weiss</b>	<b>32.00</b>
Wieninger, Wien, Österreich Ein trockener Riesling aus Österreich vom Urgestein mit voller Frucht und langem Finale. Lebhaftige Nase nach Pfirsich, Mango und Ananas.		
<b>Small hill rosé</b>	<b>rosé</b>	<b>28.00</b>
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich Dieser Rosé Wein überzeugt durch seinen beerig fruchtigen Duft und Geschmack. Durch seine knackige und gut integrierte Säure ist diese Wein aus 50% Zweigelt, 25% St. Laurent und 25% Pinot Noir der perfekte Begleiter.		
<b>Malanser Blauburgunder</b>	<b>rot</b>	<b>45.00</b>
Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz Der Traditionswein der Region Bündner Herrschaft. Fruchtiger, nach Himbeeren, Kirschen und Gewürznelken duftender Pinot Noir, von grosser Eleganz.		
<b>Merlot del Ticino „L’Ariete“ DOC</b>	<b>rot</b>	<b>45.00</b>
Valsangiacomo, Tessin, Schweiz Helles Rubinrot, intensives würziges Beerenbukett, Pfeffer, ein Hauch von Zwetschgen und Zimt, auch am Gaumen aromatisch im Auftakt, ausgeglichene Struktur mit runden Tanninen, ein leichter, weicher Tessiner Merlot.		
<b>Blauer Zweigelt</b>	<b>rot</b>	<b>31.00</b>
Weingut Fischer, Burgenland, Österreich Dieser Burgenländer hat ein sattes Rubinrot mit violetter Aufhellung. Stoffiger, fruchtbetonter, juveniler Rotwein mit schöner Kirschfrucht. Weiches Tannin, samtige Struktur.		
<b>Small hill red</b>	<b>rot</b>	<b>29.00</b>
Leo Hillinger, Burgenland, Österreich Der Small Hill red ist ein wunderbar weiches und geschmeidiges Rotweincuvée aus 25% Pinot Noir, 25% St. Laurent und 50% Merlot Trauben. Das Aroma erinnert an dunkle Beeren und zart an Schokolade, der Gaumen ist perfekt harmonisch.		
<b>Kalterersee Auslese DOC</b>	<b>rot</b>	<b>28.00</b>
Weingut Brigl, Südtirol, Italien Der wohl bekannteste Rotwein aus dem Südtirol. Rebsorte: Vernatsch aus alten Reben. In der Nase fruchtige Noten von roten Beeren, Kirschen und Bittermandeln.		
<b>Südtiroler Lagrein DOC</b>	<b>rot</b>	<b>31.00</b>
Kellerei Kurtatsch, Südtirol, Italien Durch sorgfältige Pflege im Weinberg und im Keller entsteht aus ausgewählten Lagrein-Partien ein mächtiger, tiefdunkler Rotwein, dem satte, saftige Gerbstoffe eine feste Kontur geben. Die fleischige Lagreinfucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.		
<b>Rispasso Valpolicella Class. Superiore DOC</b>	<b>rot</b>	<b>43.00</b>
Monte Faustino-Fornaser, Venetien, Italien Die Trauben werden von Hand verlesen, die zweite Fermentation findet auf den Schalen des Amarone statt. Es entsteht ein Wein, der mit seinem intensiven Duft und Geschmack nach ausgereiften Schwarzkirschen, getrockneten Trauben, Zwetschgen, kandierter Orangenschale, feinen Mandelaromen und Espresso die Sinne betört.		
<b>Ceppitaino Val di Cornia DOC</b>	<b>rot</b>	<b>31.00</b>
Azienda Agricola Russo, Toskana-Maremma, Italien In der Nase würzige Aromatik, dunkle Beeren und etwas Zigarrenkiste; am Gaumen sehr dicht mit präsentem Tannin, das mit einer feinen Frucht unterlegt ist, nicht mastig und erschlagend, sondern komplex und elegant.		
<b>Dehesa Gago DO</b>	<b>rot</b>	<b>35.00</b>
Telmo Rodriguez, Toro, Spanien Die Trauben entwickeln durch starke Sonneneinstrahlung sehr ausdrucksstarke Aromen, die an Brombeeren und Kirschen erinnern. Die saftige Frucht geht einher mit zarten Gewürznoten und zurückhaltender Säure.		

<b>Bier</b>	<b>30 cl</b>	<b>50 cl</b>
Kaiser Premium (vom Fass)	4.50	5.70
Radler	4.50	5.70
Kaiser Premium Pfiff (vom Fass) 20 cl	3.80	
Appenzeller Quöllfrisch (Flasche) 33 cl	4.50	
Erdinger Hefeweissbier (Flasche)		5.70
Edelweiss Hefeweissbier (alkoholfrei, Flasche)		5.70
Schlossgold (alkoholfrei, Flasche)		5.70

<b>Alkoholfreie Getränke</b>	<b>30 cl</b>	<b>50 cl</b>
Erdbeere-, Mango-, schwarze Johannisbeerensaft, gespr.	4.30	5.70
Coca Cola / Fanta / Sprite	4.30	5.70
Coca Cola Light (Flasche)	33 cl	4.50
Mineralwasser prickelnd (Flasche)	33 cl	4.50
Mineralwasser still (Flasche)	33 cl	4.50
Mineralwasser prickelnd (Flasche)	75 cl	8.00
Rivella rot / Rivella blau	4.30	5.70
Almdudler	4.30	5.70
Apfelsaft gespritzt	4.30	5.70
Apfelsaft	4.30	5.70
Eistee	4.30	5.70
Spezi	4.30	5.70
Orangen-, Multivitamin-, Apfelsaft	4.30	5.70

# Café / Tee / Warme Getränke

Café crème <sup>4</sup>	4.00
Espresso crème	3.80
Cappuccino mit Sahne	4.30
Cappuccino mit Milchschaum	4.30
Latte Macchiato	4.50
Latte Macchiato oder Cappuccino mit Vanille oder Haselnussirup	5.00
Portion Café	7.80
Tee(Schwarztee, Camille, Hagebutten, Pfefferminz, Früchtetee, Kräutertee, Green Tea)	3.80
Portion Tee	7.50
Milch (heiss oder kalt)	3.80
Schokolade	4.20
Schokolade mit Sahne	4.80
Ovomaltine	4.20
Ovomaltine mit Sahne	4.80
Jagertee / Glühwein / Tee Rum	6.00
Irish Coffee / Café Schümli-Pflümli	6.00
Café Fertig / Café Lutz	6.00

## Aperitif

Sherry	4 cl	15 % vol	5.00
Campari	4 cl	25 % vol	5.00
Cynar	4 cl	16 % vol	5.00
Martini weiss	4 cl	16 % vol	5.00
Appenzeller Alpenbitter	4 cl	29 % vol	5.00
Aperol Spritz			7.00
Hugo			7.00
Lillet Vive, Lillet Rouge			7.00

## Cognac

Remy Martin VSOP	2 cl	40 % vol	6.00
------------------	------	----------	------

## Whisky

Johnnie Walker	4 cl	43 % vol	6.00
John Jamesson	4 cl	40 % vol	6.00
Chivas Regal	4 cl	40 % vol	6.00

## Liqueur / Spirituosen

Alte Zwetschge, Alte Himbeere	2 cl	40 % vol	6.50
Alte Marille (Spitz)	2 cl	40 % vol	6.50
Obstler/Williams/Kirsch	2 cl	40 % vol	4.50
Zwetschge/ Grappa/ Calvados	2 cl	40 % vol	4.50
Grand Marnier	2 cl	40 % vol	5.00
Mozart Liqueur	2 cl	17 % vol	4.00
Baileys	2 cl	17 % vol	4.00
Amaretto di Saronno	2 cl	28 % vol	4.00
Ramazzotti	4 cl	30 % vol	5.50
Jägermeister	2 cl	35 % vol	4.00
Fernet branca	2 cl	39 % vol	4.00
Rum/Gin/Vodka/Bacardi	2 cl	38 % vol	4.00