

Abendkarte

Liebe Gäste - chars giasts

Herzlich Willkommen im Restaurant ENGIADINA! Schön, dass Sie unser Gast sind. Wir freuen uns, Sie bei uns zu verwöhnen.

Verbringen Sie bei uns einen erholsamen und genussvollen Abend. Wir servieren Ihnen gerne feine Spezialitäten aus der Region mit abwechslungsreichen und überraschenden Kombinationen.

Wir beziehen unsere Produkte aus der Region und garantieren Ihnen einwandfreie Qualität sowie sorgfältige und frische Zubereitung.

Wir wünschen Ihnen "bun appetit"!

Ihr ENGIADINA-Team

ils prüms plats e las salatas

Variation von sommerlichen Salaten im bunten Outfit wählen Sie eines unserer hausgemachten Dressings	9.50
Nüsslisalat Mimosa mit Cherry-Tomaten, frischen Champignons und Croûtons	12.50
Carpaccio di Bresaola mit Ruccola, Steinpilzen und Parmesan, parfümiert mit Kräutervinaigrette	22.00

las schoppas

Engadiner Gerstensuppe	10.50
Knödelsuppe mit Engadiner Bergkäse	11.00
Tiroler Knödelsuppe	12.00
Tagessuppe, täglich frisch und super lecker	8.00

ils trats principals

Rindsfiletmedaillons im Senf-Kräutermantel mit Gemüsepäckchen serviert mit Röstikartoffeln	54.00/46.00
Hirschrücken gewürzt mit einer raffinierten Pfeffermischung auf einem Steinpilzragout serviert mit Minze-Pizzokel	47.00
Forellen Filet in der Kartoffelkruste auf frischem Ratatouillegemüse	41.00
ENGIADINA Summertime mit knackigen Salaten und Rinderfiletstreifen wählen Sie dazu eines unserer hausgemachten Dressings	34.00
Bunte Blattsalate im Parmesankörbchen mit Kaninchenfiletstreifen in der Sesamkruste an Balsamicodressing	28.00
Capuns "Val Tavrü" Eine Bündner Spezialität, gratiniert mit Trockenfleisch und Engadiner Alpkäse	27.00
Kartoffel Gnocchi mit Rohschinken, Ruccola und Parmesan	26.00

ils plats pels uffants

Harry Potter Spaghetti an Tomatensauce	9.50
Bob der Baumeister Wienerli mit Bratkartoffeln	12.00
Sponge Bob Kartoffel Gnocchi mit Tomatensauce	13.00

Unsere Fleischdeklaration

Schwein: Schweiz

Rind: Schweiz, Engadin oder Südamerika

Kann mit Antibiotika und/oder anderem Leistungsförderndem erzeugt worden sein.

Hirsch: Schweiz oder Neuseeland

Kaninchen: Ungarn

ils desserts

Variation von edlen Rohmilchkäse	15.00
Walnussparfait mit lauwarmen Zwetschgen	11.50
Waldbeerenallerlei gratiniert mit Kardamom-Cassissabayone und Ananassorbet	12.50
ENGIADINA Nusstorte, hausgemacht, der Hit	7.00
Tagesdessert, immer ein guter Abschluss	9.50
Hausgemachte Kuchen mit Rahm	5.50 6.50

ils glatschs

Coupe Danmark Vanilleeiscreme mit Rahm und Schokoladensauce	9.50
Coupe ENGIADINA Frischer Fruchtsalat mit zweierlei Sorbets Ihrer Wahl - zum verlieben	14.50
Sorbet Colonel Limettensorbet mit einem Schuss Vodka	10.50
ENGIADINA Eiskaffee - die Verführung	9.50
Eisschokolade	9.00
Frappé von diversen Aromen	8.00
Kugel Glace oder Sorbet 2 und 3 Kugeln Vanille, Schokolade, Mocca und verschiedene, hausgemachte Sorbets	3.50 6.00/9.00
mit Rahm	1.00