

Unsere Empfehlung

Menü	Kartoffelschaumsüppchen Zartes Geschnetzeltes vom Schweinefilet auf Champignonrahmsauce, mit Erbsenreis *** Früchtesorbet	24.00
Hit 1	Zartes Geschnetzeltes vom Schweinefilet auf Champignonrahmsauce, mit Erbsenreis	17.00
Hit 2	Cordon bleu „Mediterranée“ vom Schwein gefüllt mit Rohschinken, Käse, Basilikumpesto und Tomate dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	25.00
Hit 3	Salat „Engadin“ kleines Rinderfiletmedaillon und Streifen von gebackenem Schweineschnitzel, dazu Knoblauchbrot, angerichtet auf bunten Salat Herzen mit Balsamico dressing	23.00
Hit 4	 Hausgemachter Kaiserschmarren mit Apfelmus	14.00
Hit 5	Hirschragout mit Butterspätzle und Rotkraut	24.00
Hit 6	Garnelen Wok gebratene Riesengarnelen mit Asiagemüse in Currysauce, dazu Butterreis	22.00
Hit 7	Rindergulasch mit Butternudeln	17.00
Hit 8	Cordon bleu „Bündner Art“ vom Kalb gefüllt mit Bündner Fleisch und geräuchertem Käse dazu Pommes frites und Gemüse garnitur	32.00

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

Knackige Salate und Vorspeisen

Grüner Salat 	8.00
Gemischter Salatteller 	10.00
Tomaten-Mozzarella Salat mit Rucola 	11.00
Griechischer Salat (Feta, Oliven, Gurken, Tomaten, Paprika) 	13.00
Gemischte Blattsalate mit Putenbruststreifen	14.00
Geräucherte Thunfischfilet und Rauchlachsscheiben mit Toastbrot	14.00
Gebratene Jakobsmuscheln (3St.) auf Zitronengras-Couscous	15.00
Carpaccio vom Rinderfilet, hausgemacht und mariniert	15.00
Thunfischsalat	14.00
Knoblauchbrot 	5.00

Salatsaucen: Balsamico Dressing, Italien Dressing, Sauce à salade française

Feine Suppen

Kartoffelschaumsuppe 	7.50
Tomatencrèmesuppe 	7.50
Rinderkraftbrühe mit Flädli	7.50
Leberknödelsuppe	7.50
Bündner Gerstensuppe	8.00
Ungarische Gulaschsuppe	8.00
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl 	7.50
Zitronengrascrèmesuppe mit Jakobsmuschel	9.50

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

Beliebtes vom Grill und aus der Pfanne

Gebratene Hähnchenbruststreifen in Currysauce mit Asiagemüse, dazu Butterreis	20.00
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Gemüse	24.00
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsauc dazu Butterspätzle und Gemüse	26.00
Mixed Grill „Engadin“ Rindsleende, Schweinelende, Putenbrust mit Kartoffelgebäck, dazu pikante Saucen	29.00
Piccata Milanese vom Schweinefilet mit Tagliatelle Nudeln, Tomatensauce und Gemüse	28.00
Kalbsrückensteak vom Grill mit Steinpilzrahmsauce dazu Kartoffelpüree und Gemüse garnitur	34.00
Salimbocca vom Kalb auf Marsalasauce, dazu Weissweinrisotto und Gemüse garnitur	30.00
Rahmgeschnetzeltes vom Kalb mit hausgemachtem Rösti und Gemüse	29.00
Wienerschnitzel vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse	30.00
Cordon bleu vom Kalb mit Pommes frites und Gemüse	31.00

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

Saftige Gerichte vom Freilandrind

Geschmorter Rinderbraten gefüllt mit getrockneten Dörrzwetschgen dazu Kartoffelpüree und Gemüsegar nitur	22.00
Rinderfiletstreifen asiatisch gewürzt, mit Gemüse und Tagliatelle Nudeln	24.00
Grilliertes Entrecôte- Steak dazu Café de Paris-Butter, auf Rotweinsauce mit Croquetten und Speckbohnen	31.00
Rinderfilet-Medailles mit Café de Paris-Butter, Pommes frites und feines Gemüse	33.00
Pfeffersteak vom Rindsfilet mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	37.00

Für unsere Kleinen

Paniertes Schnitzelchen „Donald Duck“ mit Pommes frites	12.00
Kleine Portion Spaghetti „Pluto“ mit Fleischsauce	8.00



Neptuns Reich

Schollenfilet gebraten an Safransauce, dazu Butterreis und Gemüse	20.00
Forelle Müllerin Art dazu Butterkartoffeln und Gemüsegar nitur	20.00
Miesmuscheln mit Knoblauchbrot in Weisswein, Zitronensaft, abgeschmeckt mit Knoblauch und Kräuter	19.00
Riesengarnelen gebraten (8 Stück) mit Knoblauch und Kräuter, auf bunten Blattsalaten	22.00

Pasta-Gerichte

Spaghetti Vongole	15.00
Spaghetti Bolognaise mit Fleischsauce	13.00
Spaghetti Napoli 	12.00
mit Tomatensauce	
Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto 	12.00
Äpler Makkaroni mit Speck	15.00

Regionale Hits

Samnauner Kartoffelrösti mit Bergkäse überbacken dazu gebratene Speckscheiben	19.00
Kartoffelrösti 	16.00
mit Spiegeleier	
Kartoffelrösti mit Räucherlachs und Salatgarnitur	20.00
Samnauner Käsespätzle 	14.00
Crèmiger Risotto mit Tomaten und Riesengarnelen (5 Stück)	18.00

Gemütliches Beisammensein

Käsefondue (ab 2 Personen)	pro Pers.	24.00
Fondue Chinoise (ab 2 Personen auf Vorbestellung) Rinderhuf / Schweinefilet / Putenbrust mit Pommes frites, Reis, feine Saucen und Salat	pro Pers.	43.00

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

Feine heisse Snack's

Kalbsbratwurst vom Grill an Zwiebelsauce, dazu Pommes frites	11.00
Burenwurst mit Brot und Senf	8.00
Schinken-Käse-Toast mit einer kleinen Salatgarnitur	9.00
Chicken Nuggets mit Pommes frites	9.00
Hausgemachte Schinkenspätzle dazu kleiner Salat	13.00
Fleischkäse mit Spiegelei dazu Pommes frites	12.00
Hamburger „Engadin“ fein garniert, dazu Salatbouquet	13.00
Portion Pommes frites	8.00

Marend-Teller / Jause

Wurstsalat „Engadin“ feine Extranurst, Käse, Ei dazu Frenchdressing	12.00
Engadiner Teller Bündnerfleisch, Salsiz, Käse dazu Brot	18.00
Portion Bündnerfleisch	20.00
Portion Bauernspeck	18.00
Portion Käse	17.00

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

Dessert / Kuchen

Dessertvariation à la Pirmin Verschiedene Köstlichkeiten wie zum Beispiel: Terrinen, Mousses, Parfaits garniert mit Früchten der Saison. Lassen Sie sich überraschen.	14.00
Tiramisu mit Waldbeerkompott	9.00
Schokoladensonfflé 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 mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	7.00
Tea-Time Eine Tasse Kaffee + ein kleineres Stück Kuchen	6.90

Eisspezialitäten

Verlangen Sie bitte unsere Eiskarte

Milk-Shakes / Frappés

Verschiedene Aromen (Vanille, Erdbeer, Schoko, Stracciatella)	50 cl	6.00
---	-------	------

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

Weinkarte

Weisswein / Vino bianco

		1/8 lt	20 cl	50 cl
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

Rosé Wein

		1/8 lt	20 cl	50 cl
Oeil-de-Perdrix	AOC (Romandie, CH)	6.00	8.00	18.00

Rotwein / Vino rosso

		1/8 lt	20 cl	50 cl
Kalterersee	DOC (Alto Adige, It)	5.00	7.00	17.00
Maiefelder Blauburgunder	(Graubünden, CH)	7.00	9.00	21.00
Dôle Graveline	AOC (Wallis, CH)	6.00	8.00	19.00

Prosecco / Sekt

Prosecco	Cüpli 10 cl	6.00
Prosecco	Piccolo 20 cl	10.00
Freixenet Cordon Negro	Brut 75 cl	27.00

Flaschenweine

0.75 l

Malanser Riesling & Silvaner AOC weiss sFr. 43.00

Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz

Frisch und knackig, Aromen von grünen Äpfeln, Zitrusfrüchte werden begleitet von mineralischen Noten in einem wunderschönen Muskatton.

Merlot bianco „Terre Alte“ DOC weiss sFr. 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.

Südtiroler Weissburgunder „Vial“ DOC weiss sFr. 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.

Chardonnay DOC weiss sFr. 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.

<i>Riesling, DAC</i>	<i>weiss</i>	<i>sFr. 32.00</i>
Wieninger, Wien, Österreich Ein trockener Riesling aus Österreich vom Urgestein mit voller Frucht und langem Finale. Lebhaft Nase nach Pfirsich, Mango und Ananas.		
<i>Small hill rosé</i>	<i>rosé</i>	<i>sFr. 28.00</i>
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.		
<i>Malanser Blauburgunder</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 45.00</i>
Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz Der Traditionswein der Region Bündner Herrschaft. Fruchtiger, nach Himbeeren, Kirschen und Gewürznelken duftender Pinot Noir, von grosser Eleganz.		
<i>Merlot del Ticino „L'Ariete“ DCC</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 45.00</i>
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.		
<i>Blauer Zweigelt</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 31.00</i>
Weingut Fischer, Burgenland, Österreich Dieser Burgenländer hat ein sattes Rubinrot mit violetter Aufhellung. Stoffiger, frucht-betonter, juveniler Rotwein mit schöner Kirschfrucht. Weiches Tannin, samtige Struktur.		
<i>Small hill red</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 29.00</i>
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.		
<i>Kalterersee Auslese DCC</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 28.00</i>
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.		
<i>Südtiroler Lagrein DCC</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 31.00</i>
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 Lagreinfuch ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.		
<i>Rispasso Valpolicella Class. Superiore DCC</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 43.00</i>
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.		
<i>Ceppitais Val di Cornia DCC</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 31.00</i>
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.		
<i>Dehesa Gago DC</i>	<i>rot</i>	<i>sFr. 35.00</i>
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.		

Bier		30 cl	50 cl
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
Erddinger Hefeweissbier	(Flasche)	50 cl	5.70
Edelweiss Hefeweissbier	(alkoholfrei, Flasche)	50 cl	5.70
Schlossgold	(alkoholfrei, Flasche)	50 cl	5.70

Alkoholfreie Getränke

Cranberry-, 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	4.00
Expresso 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

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

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		11 % vol	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 Jameson	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
Becherovka (Kräuterschnaps)	2 cl	38 % vol	4.00
Rum/Gin/Vodka/Bacardi	2 cl	38 % vol	4.00

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

WERTE GÄSTE

Herzlichen Dank für Ihren Besuch in unserem Restaurant. Gerne möchten wir Ihnen unser Haus kurz vorstellen.

Kleine Chronik

Der Spatenstich erfolgte anno 1958. Die Bauarbeiten wie Aushub wurden von Hand ausgeführt. Gemauert wurde mit Bachsteinen, keine Ziegel. Auch das Bau-Material wurde von Hand Stockwerk für Stockwerk hochgetragen. Teure Baumaschinen waren zur damaligen Zeit schlicht und einfach nicht denkbar. Das Hotel konnte dann 1959 eröffnet werden und verfügte damals über 30 Betten und einem kleinen Restaurant mit Terrasse. Bis 1984 wurde das Hotel von der 1. Generation geführt.

Im Jahre 1984 erfolgte ein Inhaberwechsel, sprich 2. Generation. In diesem Jahr wurde das Hotel dann einer Totalrenovation unterzogen. Lediglich die Grundmauern blieben stehen. Nach nur sieben Monaten Bauzeit konnte das neue Hotel Engadin im Dezember 1984 seine Türen wieder öffnen. Das Hotel verfügt heute über 21 rustikal eingerichtete Zimmer mit allem Komfort. Die Zimmer, alle mit einheimischen Föhrenholz ausgestattet, verfügen über ein grosses Badezimmer und einem gemütlichen Wohn- Schlafraum mit einer Panorama-Sitzecke und Balkon.

Der Trend zum relaxen und entspannen hat ständig zugenommen, so dass wir uns im Jahre 2003 entschlossen haben, eine Wellnessanlage zu errichten. Zu Weihnachten 2003 konnten wir dann unseren Gästen eine grosse Wellnessoase mit sechs verschiedenen Thermen und grossem Ruheraum zur Verfügung stellen. Entspannen und erholen kann man sich heute in einem grossen Whirlpool, einem Kräuterbad, einem Soledampfbad, in der Samnauner Schwitzstube, einem Laconium, wie zu Römern Zeiten und einem rustikalen Heubad. Fussprudelbecken und Erlebnisduschen runden das Angebot ab.

Für die Nachfolgeregelung ist auch schon gesorgt. Die 3. Generation hat mit Freuden ihre Aufgabe angetreten und wird mit bestem Wissen versuchen, dem Wunsch der Gäste gerecht zu werden.

*Danke für Ihre Aufmerksamkeit und einen angenehmen Aufenthalt
wünscht, Ihre Fam. Zegg und Mitarbeiter*