

# Unsere Empfehlung

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

Herkunftsachweis:

Fleisch: Wir verarbeiten Rindfleisch aus Brasilien, Uruguay Argentinien,  
Wild aus Österreich oder Spanien, Kalbfleisch aus Niederlande und Deutschland  
Schweinfleisch, sowie Geflügel und Wurstwaren  
Aus den 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 Ruccola	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
Tomatencremesuppe	7.50
Rinderkraftbrühe mit Flädl	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**

<b>Gebratene Hähnchenbruststreifen</b> in Currysauce mit Asiagemüse, dazu Butterreis	20.00
<b>Paniertes Schnitzel vom Schwein</b> mit Pommes frites und Gemüse	24.00
<b>Medaillons vom Schweinefilet</b> mit Pfifferlingrahmsauc dazu Butterspätzle und Gemüse	26.00
<b>Mixed Grill „Engadin“</b> Rindsleber, Schweinleber, Putenbrust mit Kartoffelgebäck, dazu pikante Saucen	29.00
<b>Piccata Milanese vom Schweinefilet</b> mit Tagliatelle Nudeln, Tomatensauce und Gemüse	28.00
<b>Kalbsrückenstein vom Grill</b> mit Steinpilzrahmsauce dazu Kartoffelpürree und Gemüsegarnitur	34.00
<b>Saltimbocca vom Kalb</b> auf Marsalasauce, dazu Weissweinrisotto und Gemüsegarnitur	30.00
<b>Rahmgeschnetzeltes vom Kalb</b> mit hausgemachtem Rösti und Gemüse	29.00
<b>Wienerschnitzel vom Kalb</b> mit Pommes frites und Gemüse	30.00
<b>Cordon bleu vom Kalb</b> mit Pommes frites und Gemüse	31.00

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

# Saftige Gerichte vom Freilandrind

<b>Geschmarter Rinderbraten</b> gefüllt mit getrockneten Dörrzwetschgen dazu Kartoffelpüree und Gemüsegarnitur	22.00
<b>Rinderfiletstreifen</b> asiatisch gewürzt, mit Gemüse und Tagliatelle Nudeln	24.00
<b>Grilliertes Entrecôte- Steak</b> dazu Café de Paris-Butter, auf Rotweinsauce mit Croquetten und Speckbohnen	31.00
<b>Rinderfilet-Medaillons</b> mit Café de Paris-Butter, Pommes frites und feines Gemüse	33.00
<b>Pfeffersteak vom Rindsfilet</b> mit Pfefferrahmsauce dazu Pommes frites und Gemüsebouquet	37.00

## Für unsere Kleinen

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

## Neptuns Reich

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

## Pasta-Gerichte

<i>Spaghetti Vongole</i>	15.00
<i>Spaghetti Bolognaise</i> mit Fleischsauce	13.00
<i>Spaghetti Napoli</i>  mit Tomatensauce	12.00
<i>Spaghetti mit hausgemachtem Basilikumpesto</i> 	12.00
<i>Älpler Makkaroni mit Speck</i>	15.00

## Regionale Hits

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

## Gemütliches Beisammensein

<i>Käsefondue (ab 2 Personen)</i>	pro Pers.	24.00
<i>Fondue Chinoise (ab 2 Personen auf Vorbestellung)</i> 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**

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

## **Marend-Teller / Jause**

<b>Wurstsalat „Engadin“</b> feine Extrawurst, Käse, Ei dazu Frenchdressing	12.00
<b>Engadiner Teller</b> Bündnerfleisch, Salsiz, Käse dazu Brot	18.00
<b>Portion Bündnerfleisch</b>	20.00
<b>Portion Bauernspeck</b>	18.00
<b>Portion Käse</b>	17.00

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

# 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 mit Vanilleeis, Sahne und Schokoladensauce	7.00
<b>Tea-Time</b> Eine Tasse Kaffee + ein kleineres Stück Kuchen	6.90

# Eisspezialitäten

Verlangen Sie bitte unsere Eiskarte

# Milk-Shakes / Frappés

<b>Verschiedene Aromen</b> (Vanille, Erdbeer, Schoko, Stracciatella)	50 cl	6.00
---	-------	------

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

# 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 sur 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	Cüppli 10 cl	6.00		
Prosecco	Piccolo 20 cl	10.00		
Freixenet Cordon Negro	Brut 75 cl	27.00		

## Flaschenweine

0.75 l

<b>Malanser Riesling &amp; Silvaner AOC</b>	<i>weiss</i>	<b>sFr. 43.00</b>
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>	<i>weiss</i>	<b>sFr. 39.00</b>
Feliciano Gialdi, Tessin, Schweiz		
Zartfruchtige Finesse verhält mit dem Duft weisser Pfirsiche, Williams Birne und delikaten Zitrus und floralen Nuancen diesen „Weissen Merlot“ aus.		
<b>Südtiroler Weissburgunder „Vial“ DOC</b>	<i>weiss</i>	<b>sFr. 32.00</b>
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>	<i>weiss</i>	<b>sFr. 29.00</b>
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.		

<b>Riesling, DAC</b>	<i>weiss</i>	sFr. 32.00
Wieninger, Wien, Österreich		
Ein trockener Riesling aus Österreich vom Urgestein mit voller Frucht und langem Finale. Lebhafte Nase nach Pfirsich, Mango und Ananas.		
<b>Small hill rosé</b>	<i>rosé</i>	sFr. 28.00
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>	<i>rot</i>	sFr. 45.00
Weingut Von Salis, Graubünden, Schweiz		
Der Traditionswine der Region Bündner Herrschaft. Fruchtiger, nach Himbeeren, Kirschen und Gewürznelken duftender Pinot Noir, von grosser Eleganz.		
<b>Merlot del Ticino „L'Ariete“ DOC</b>	<i>rot</i>	sFr. 45.00
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>	<i>rot</i>	sFr. 31.00
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.		
<b>Small hill red</b>	<i>rot</i>	sFr. 29.00
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>	<i>rot</i>	sFr. 28.00
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>	<i>rot</i>	sFr. 31.00
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 Lagreinfrucht ist begleitet von herzhaften Gewürznoten, die den Abgang feurig in die Länge ziehen.		
<b>Rispasso Valpolicella Class. Superiore DOC</b>	<i>rot</i>	sFr. 43.00
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>Cepittaio Val di Cornia DOC</b>	<i>rot</i>	sFr. 31.00
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>	<i>rot</i>	sFr. 35.00
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
Erdinger Hefeweissbier (Flasche)		50 cl	5.70
Edelweiss Hefeweissbier (alkoholfrei, Flasche)		50 cl	5.70
Schlossgold	(alkoholfrei, Flasche)	50 cl	5.70

**Alkoholfreie Getränke** 30 cl 50 cl

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 Haselnussssirup	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 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
Becherovka (Kräuterschnaps)	2 cl	38 % vol	4.00
Rum/Gin/Vodka/Baccardi	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 Toren 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 Römers Zeiten und einem rustikalen Heubad. Fusssprudelbecken 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*