

Pascal Schelbert, Gastgeber im ENI'T

Der junge und dynamische Gastronom Pascal Schelbert verfügt über mehrere Jahre Erfahrung in Kaderpositionen der 5* Hotellerie. Als Geschäftsführer vom „ENI'T“ vereint er nun seine Visionen. Unterstützt vom restauranteigenen Maskottchen ENI'T- halb Mensch, halb Stier- erzählt er eine Geschichte. Damit das Restaurant selber zur Story wird, dafür sorgen die Gäste.

The young and dynamic manager, Pascal Schelbert, has several years of experience in management positions, as he has been in the 5 hotel industry for five years. Now as CEO of "ENI'T" he combines his visions. Supported by the restaurant's mascot ENI'T- half man and half bull -he tells a story. In order for the restaurant to tell the story, customers must come with curiosity and a good appetite.*

Roger Heé, Küchenchef im ENI'T

Nach dem Motto "reduced to the max" liegen meine Schwerpunkte auf Qualität, Geschmack und Nachhaltigkeit der Speisen. Während meiner Kochlehre im Kulm Arosa, diversen Stationen der 5* Hotellerie und Topgastronomie in Luzern und Zürich (u.a. Baur au Lac) sammelte ich vielfältige Erfahrung in der Küche, u.a. auch in der Organisation von Caterings. Im modernen aber dennoch behaglichen Ambiente des ENI'T freue ich mich - Sie liebe Gäste - mit frischen, neu interpretierten klassischen Fleischgerichten zu verwöhnen.

*Following the motto "Reduced to the Max", my priorities are focused on quality, taste and sustainability of food. During my career as a chef in Kulm Arosa, various stations of the 5 * hotels and top restaurants in Lucerne and Zurich (among others Baur au Lac), I gained invaluable experience in the kitchen and the organization of catering. In the modern yet cozy ambience of ENI'T I look forward – for you, dear guests - to enjoying newly interpreted classic meat dishes.*

Mit würzigen Grüßen

Ihr Pascal Schelbert

Ihr Roger Heé

Vorspeisen / Starters

Marinierter Siedfleischsalat
mit Oliven und Auberginenkaviar
*Marinated boiled beef salad
with olives and eggplant caviar* 17CHF

Hausgemachtes Rindscarpaccio
mit Radieschen, Brunnenkresse und Sauerrahm
*Homemade beef carpaccio
with garden radish, watercress and sour cream* 22CHF

Lauwarmer Ziegenkäse
mit getrockneten Tomaten und Couscous
*Luke warm goat chees
with dried tomatoes and couscous* 15CHF

Suppen / Soups

Ochsenschwanzsuppe
mit Sherry und Siedfleischstreifen
*Clear oxtail soup
with sherry and boiled beef stripes* 14CHF

Karotten-Ingwersuppe
mit Orangenöl verfeinert
*Carrot-ginger soup
refined with orange peel oil* 11CHF

Salate / Salads

Salat Niçoise mit fein geschnittenem Tuna im Marokkanischen Kräutermantel <i>Niçoise salad with sliced tuna filet coated in Moroccan herbs</i>	22CHF
Fenchel-Orangen Salat mit Yuzusaft und Parmesanspänen <i>Fennel- orange salad with Yuzu-jus and Parmesan shavings</i>	16CHF
Lauwarmer Pulposalat mit Bratkartoffeln, Oliven und Tomatenciabatta <i>Luke warm pulpo salad with sautéed potatoes, olives and tomato ciabatta</i>	24CHF
Grüner oder gemischter Salat "ENI'T" Style <i>Green or mixed salad «ENI'T» style</i>	12CHF

Klassiker / Classic dishes

Gulasch vom Rind 36CHF
Goulash of beef

Hackbraten Roger's Art 32CHF
mit Pilzjus
Meatloaf Roger's style
with mushroom sauce

Ossobuco vom Kalb 46CHF
mit Cremolata
Ossobuco of veal
with Cremolata

Stroganoff vom Rind 49CHF
mit Sauerrahm und Schnittlauch
Stroganoff of beef
with sour cream and chives

Beilagen / Side dishes

6CHF

Pommes Allumettes / *Pommes Allumettes*
Weissweinrisotto / *White wine risotto*
Feine Nudeln / *Fine noodles*
Hausgemachtes Kartoffelpurée / *Mashed potatoes*
Marktgemüse / *Seasonal vegetables*
Beilagensalat / *Small salad*

(Eine Beilage nach Wahl im Preis inkludiert)
(Included a side dish of choice in price)

Fleischgerichte / Meat dishes

Lammnierstück 48CHF
mit Pistazien-Nusskruste und Preiselbeerjus
Loin of lamb
with pistachios-nut crust and cranberry sauce

Rindsschmorbäckchen 46CHF
mit Schmorjus
Braised leeks of beef
with his jus

Kalbskotelette am Knochen 58CHF
mit Kräuterbutter
Cutlet of veal with bone
and herb butter

Aus dem Reifeschrank / out of the maturing cabinet

Entrecôte vom knochengereiften Rind ab Gewicht
Per 100 Gramm 26 CHF
Bestellbar **ab 200 Gramm** nach Wahl mit Schalotten-Jus
Entrecôte of matured bone beef per 100 grams
Minimal order 200 grams with shallot-jus

Beilagen / Side dishes 6CHF

Pommes Allumettes / *Pommes Allumettes*
Weissweinrisotto / *White wine risotto*
Feine Nudeln / *Fine noodles*
Hausgemachtes Kartoffelpurée / *Mashed potatoes*
Marktgemüse / *Seasonal vegetables*
Hausgemachte Kräuterbutter / *Homemade herb butter*

Fischgerichte / Fish dishes

Gegrillte und gefüllte Forelle am Stück
mit Zitrone und Nussbutter
*Grilled and filled trout (whole fish)
served with lemon and browned butter* 38CHF

Sautiertes Filet vom Seeteufel
mit Pastinaken-Kartoffelpurée und Hummersauce
*Sautéed fillet of monkfish
with parsnip-potatoes purée and lobster sauce* 48CHF

Vegetarisches Gericht / Vegetarian dish

Safranrisotto
mit Marktgemüse und gemischten Pilzen
*Saffron risotto
with seasonal vegetables and mixed mushrooms* 28CHF

*Geflügel - Schweiz / Kalb - Schweiz / Rind - Schweiz / Schwein – Schweiz / Lamm – Neuseeland
Poultry - Switzerland / veal - Switzerland / beef - Switzerland / pork – Switzerland / Lamb – New Zealand*

Alle Preise in CHF und inkl. MwSt.