



uondas

pigna da laina · pasta · grilladas

legenda



vegetarisch



vegan



glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich



lactosefrei



im hotel chesa rosatsch gereiftes engadiner fleisch



cut of the day

pigna da laina – holzofen

knusprige, hausgemachte flammehueche aus dem holzofen.
seit einundzwanzig jahren der beste flammehueche-genuss im engadin.

anniversari	rinds tatar 130g ruccola parmesan trüffelöl	29
original	speck zwiebel	18
caprese	mozzarella tomate basilikum	19 ✓
artischoccas	artischocken tomaten parmesan	20 ✓
engiadina	engadiner käse schnittlauch	21 ✓
diavolezza	pikante salami tomate zwiebel bündner bergkäse	22
caprino	ziegenkäse feigen speck pinienkerne	23
salmone	rauchlachs kapern dill	24
saltimbocca	rohschinken salbei bündner bergkäse	26
tschierv	hirschrohschinken ruccola parmesan tomaten olivenöl	27
carpaccio	rind ruccola parmesan zitronensaft olivenöl	27



cinque stelle

foie gras | äpfel | schwarzer trüffel

45



cuppa - bowls

neu bieten wir kreative vorspeisen für jeden geschmack in einer bowl serviert. als alternative zu den klassischen salaten können sie von der gesunden quinoa bowl bis zur luxuriösen gänseleber bowl verschiedene antipasti geniessen.



viv caprese	bunte tomaten büffelmozzarella basilikum pinienkerne	18	✓	⊗
vitello tonnato	kalbfleisch thunfisch mariniertes gemüse pilze parmesan	32		⊗
verdura	quinoa gemüse ziegenkäse granatapfel kräuter	20	✓	⊗
de luxe	gänseleber apfel birne nüsslisalat brioche kürbiskerne	42		
mexico	nachos pouletbrust tomaten pimientos guacamole peperoni	22		⊗

salata

wintersalat	äpfel birnen mandarinen feigen trauben nüsse	12 20	⊗	🌱	⊗
nüsslisalat	speck ei croûtons	16 22			⊗
salatschüssel	gemischte blattsalate	9 14	⊗	🌱	⊗
saucen	balsamico 🌱 italienisch französisch			⊗	⊗



battuta madürà & tatar classic

sie müssen sich nicht mehr für ein tatar entscheiden sondern können unser hausgereiftes kalbs battuta in kombination mit den klassikern geniessen.



dreierlei von battuta und tatar

madürà kalb | swissprimbeef | msc yellow tail tuna je 35g

29



kalbs battuta madürà cut of the day | mit limonen-olivenöl und frischen kräuter



10g zu chf 3.3



cut of the day täglich frisch geschnitten – fragen sie nach den stückgrössen

rinds tatar vom swissprimbeef 70g | 130g

22 | 33



thunfisch tatar msc yellow tail tuna | limonen-olivenöl | kräuter 70g | 130g

22 | 33



wir bereiten ihnen alle tatar wahlweise mit pommes allumettes oder toast zu



marenda – als vorspeise oder zum z`vieri

bündner tapas teller	mit bündnerfleisch rohschinken salsiz bresaola berg mutschli cornichons presidio chips aus dem val müstair	39			⊗
vintage sardinen	jahrgang 2013 olivenöl rustico brot 115g	18			⊗
hummus	feines kichererbsenpüree knuspriges foccacia zum dippen	9		🌱	⊗
edamame	gekochte sojabohnen maldon sea salt 100g	7	⊗	🌱	⊗
pimientos	knusprig ausgebackene pimientos de padrón 100g	10	⊗	🌱	⊗
falafel	frittierte bällchen aus kichererbsen 5 stk kräuter mayonnaise	9			⊗
salsiz	hirschsalsiz von metzgermeister ludwig hatecke 90g	16	⊗		⊗

schoppas – aus dem suppentopf

balinesische geflügelsuppe	curry kokos pouletbrust glasnudeln	30cl 50cl	12 18	⊗	⊗
französische zwiebelsuppe	mit parmesan croûtons	30cl 50cl	9 15	✓	
bündner gerstensuppe		30cl 50cl	12 18		
bouillon mit ei		30cl 50cl	8 12	⊗	⊗

classiker dal grischun

capunet	spinatspätzli speck zwiebeln pecorino	17	24
pizzoccheri	buchweizennudeln spinat wirsing kartoffel bergkäse	17	24 ✓
capuns	spätzliteig bündnerfleisch rohschinken mangold	18	27

pasta cun sosa fatta in chesa



ravioli mit kalbs osso bucco gefüllt im safranteig getrocknete tomaten spinat belperknolle	23	33	
gnocchi mit randen thymian zitrone pecorino ruccola baumnüsse	18	24 ✓	
spaghetti aglio olio e peperoncino bel picant	13	17	
spaghetti pomodoro mozzarella pelati basilikum mozzarella di bufala	16	20 ✓	


spaghetti glutenfrei separat gekocht 15 minuten


es sind fast alle pasta variationen auch glutenfrei möglich – fragen sie unsere servicemitarbeiter


grilladas – hausgereift


unsere cuts of the day reifen im hoteleigenen fleischreifeschrank. dieses nach alter tradition am knochen gereifte premium fleisch ist zarter und schmackhafter. die täglich frisch geschnittenen stücke grillieren wir auf dem lavastein-grill und servieren dazu **sott'olio grillgemüse** und warme **parmigiana**.





 **rindskotelette madürà** cut of the day
7 bis 8 wochen am knochen gereift

 10g zu chf 2.3


 **kalbskotelette madürà** cut of the day
8 bis 6 wochen am knochen gereift

 10g zu chf 2.4

 **lammkotelettes madürà** cut of the day
3 bis 4 wochen am knochen gereift

 10g zu chf 2.3

hirsch entrecôte cut of the day | ohne knochen
mit engadiner chimichurri | preiselbeerbutter

 10g zu chf 1.8

grilladas



*kalbs rib eye mit smokey mapel bacon butter ca. 200g	56		
le tigre qui pleure rindsentrecôte koriander röstzwiebeln teriyakisauce 200g 300g	47 58		
*rindsentrecôte café de paris mit feiner kräuterbutter überbacken 200g 300g	47 58		
*appenzeller bierschwein rücken steak smokey mapel bacon butter ca. 200g	28		
*wildschwein racks mit engadiner chimichurri preiselbeerbutter 250g	43		
*kalbspaillard mit zitronenschnitz ca. 180g	43		
*mistchratzerli américaine fast knochenfrei grilliert	30		
original st. galler kinderfestbratwurst mit zwiebelsauce und pommes allumettes 220g	25		
*diese grilladen servieren wir mit sott'olio grillgemüse und warmer parmigiana			


















lust auf mehr?

bestellen sie zusätzlich zu ihrem grillstück:
















rossini style	gänseleber 50g	+15		
surf and turf	thunfisch tranchen 100g	+17		
saucen butter	chimichurri kräuter- preiselbeer- smokey mapel bacon butter	+3		

garnitura - beilagen

stärkebeilagen:

pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7	  
getrübete pommes allumettes	mit trüffel öl trüffel salz	15	  
quinoa	mit minze und gurke	7	  
hummus	mit foccacia	9	 
süßkartoffel	mit sour cream	7	 
zitronen risotto	erfrischend cremig	8	 
falafel	bällchen aus kichererbsen 5 stk kräuter mayonnaise	9	 

salat | gemüse beilagen:

beilagen salat	gemischter blattsalat sauce nach wahl	7	  
feder rosenkohl	frittiert maldon sea salt	10	  
pimientos	knusprig ausgebackene pimientos de padrón 100g	10	  
blattspinat	mit dörrotomaten	7	  
edamame	gekochte sojabohnen maldon sea salt 100g	7	  

il meglider hamburger in engiadina – best burger in the valley

hamburger	mit zwiebel gurke tomate und ketchup rindshohrücken und schwein 200g	27
	wahlweise mit käse	
scharf	peru-sauce. mayonnaise mit aji-amarillo aus peru	
mild	uondas-sauce. hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten	
buffalo burger	mit fleisch vom büffel 200g mozzarella di bufala aus ftan	32
	barbecue sauce gebratener speck tomaten und röstzwiebeln	
chivito burger	rindshuft steak 180g mozzarella kochschinken tomaten eisberg	41
im sauerteigbun	gebratener speck limetten-mayonnaise karamalisierte zwiebeln	
tuna burger	mit thunfischsteak 200g röstzwiebeln tomate ruccola	39
im sesambun	limetten-mayonnaise	

wir servieren zu allen burgern knusprig goldige pommes allumettes













doppeldecker möchten sie ein zusätzliches fleisch +200g in ihren burger? +18
cabriolet zu viel brötchen? bestellen sie ihren burger „topless“

chadafö vegan e vegetariana





wir verbinden im uondas zwei esskulturen.

auf der einen seite sind wir bekannt für unsere spezialität, das am knochen gereifte einheimische madürà fleisch, andererseits bieten wir neu auch die rein pflanzliche küche an.



grünes gemüse curry	mit erdnüssen kartoffeln kräutern	22			
chili sin carne	mit räuchertofu bohnen mais tomate	22			
detox smoothie	mit spinat stangensellerie kräuter limette	13			
pasta radiatori	urdinkel pasta spinat mandeln veganer parmesan	18			

dal pas-cheder – vom fischer

lachsfilet	glasiert mit maple sirup sott'olio grillgemüse parmigiana	ca. 200g	32		
yellow tail tuna	steak grilliert innen roh mit sott'olio und parmigiana serviert	ca. 200g	43		

al tavolin cun amihs – tavolata ab 4 personen preise pro person

tavolata fiamma	salat flammehueche soft ice cream	39
tavolata grischun	salat bündner spezialitäten trio soft ice cream	40
tavolata americano	salat verschiedene hamburger soft ice cream	54



alle uondas spezialitäten in einem menu vereint

tavolata nöbel	flammehueche salat hausgereifte grilladen soft ice cream	85
-----------------------	--	-----------

tschiculata - uondas schoggi-bar

Läderach
chocolatier suisse

haselnuss	grosse geröstete und caramelisierte haselnüsse aus dem piemont in schweizer milschokolade	10g zu chf 1.7
mandel	ganze geröstete und caramelisierte mandeln aus kalifornien in dunkler schweizer schokolade	10g zu chf 1.7
himbeer-brombeer	zerriebene himbeeren und fruchtige brombeerstückchen in weisser schweizer schokolade	10g zu chf 1.6
fudge caramel	pure zartschmelzende schweizer milschokolade raffiniert verfeinert mit cremigen caramel stückchen	10g zu chf 1.6
cabruca baumnuss	70% trinitario edelcacao mit geröstetem baumnuss nougat verfeinert	10g zu chf 1.7



kombinieren sie den kaffee oder espresso mit einem stückli schoggi oder einem softeis müsterli



glatscharia

vanille soft ice cream nach unserem geheimrezept mit echter vanille in folgenden varianten serviert

grischun	mit baumnusskrokant und caramel	10
tschiculata	mit schokosauce und schokoperlen	9
schlarigna	mit heissen waldbeeren und „fuatscha grassa“	10
övs	mit schokosauce und eierlikör aus savognin	11
piz nair	mit tobleronestückchen	9
ovo rocks	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	10
nesselrode	mit vermicelles und meringue	11
arabica	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	10
bailey's	mit bailey's likör	11
choccobanana	mit schokosauce banane und mandelsplitter	10
amaretto	mit tessiner amaretti und amaretto likör	11
affogato	mit einem heissen espresso übergossen	11
nature	vanille soft ice cream pur	8

dutscharias – süssigkeiten

salted caramel budino	pudding cookies salzige caramel sauce vanille soft ice müsterli	12	
panna cotta	mit mango passionsfrucht sauce	10	
engadiner torte	konditorei und bäckerei kochendörfer pontresina	11	
apfel-zimt flammechueche		12	15
schoggi-banane flammechueche		12	15
schoggi flammechueche		12	15
waldbeeren flammechueche		12	15
käseteller	arvenkäse tomme fleurette berg mutschli und feigensenf 120g	20	✓✂

iffaunts & buochas finas

capricorn	vanille soft ice cream mit überraschung	7	
schellen ursli	vanille soft ice cream mit schokosauce und überraschung	7	
geissepeter	vanille soft ice cream mit caramelsauce und überraschung	7	
heidi	vanille soft ice cream mit erdbeersauce und überraschung	7	

bavrandas

allegra	still	35cl 47cl 77cl	4.90	6.30	9.60
passugger	kohlensäurehaltig	35cl 47cl 77cl	4.90	6.30	9.60
gazosa	limone mirtillo	33cl	5.50		
coca cola	classic zero	33cl	4.90		
sinalco	geschmack aus orangen, zitronen und mandarinen	33cl	4.90		
rivella	rot blau grün	33cl	4.90		
apfelsaft shorley	von der mosterei möhl aus arbon	33cl	4.90		
saft vom fass	möhl mit oder ohne alkohol	50cl	7.50		
celeriner bergwasser		100cl	4.00		
für viva con agua...					



...viva con agua ist ein international tätiges netzwerk, welches weltweit trinkwasserprojekte fördert. mit unserer "hahnenwasseraktion" unterstützen wir das ziel von viva con agua: sauberes trinkwasser für alle menschen.
ende jahr kommt so immer ein vierstelliger spendenbetrag direkt dem hilfswerk zu gute.
herzlichen dank.



biera

chopfab draft	frisch gezapft	25cl 50cl	4.9	8.5
chopfab trüeb	frisch gezapft	25cl 50cl	5.2	8.8
butatschin*	neu auch vom fass	25cl	6.9	
palü bier	naturtrübes amber-bier aus pontresina	32cl	7.8	
boval bock	schwarzbier mit schokoladen- und röstaromen	32cl	7.9	
klosterbräu	schützensgarten bestes amber bier der welt	33cl	5.8	
calanda glatsch	eiskalt gereiftes bier bei -3,5 grad	40cl	7.9	
schneider weisse	das original	50cl	8.5	
schneider weisse	alkoholfrei	50cl	8.5	
leermond	alkoholfreies spezialbier aus appenzell	33cl	6.8	

* unser eigenes bier – exklusiv im rosatsch.

das helle lagerbier mit raffinierter rauchnote passt perfekt zu den uondas grilladen.

wenn schon ein butatschin [bierbäuchlein] dann davon – meinen die hotel chesa rosatsch girls...



nossa charn deriva da – fleischherkunft

madürà rind engadin. hatecke scuol | schweiz

kalb engadin. hatecke scuol | schweiz

lamm engadin. hatecke scuol | schweiz

schwein | wildschwein appenzell. schweiz | österreich

geflügel schweiz | brasilien*

trockenfleisch | salsiz engadin. hatecke scuol

büffel ftan engadin

kinderfest bratwurst metzgerei schmid st. gallen

hirsch alpenregion | neuseeland

rinds entrecôte argentinien empfohlen von ludwig hatecke *

lachs wildfang | norwegen

yellow tail tuna malediven

alle preise in schweizer franken (chf) inkl. mwst.

* „kann mit nichthormonellen leistungsförderern, wie antibiotika, erzeugt worden sein.“



stoffe oder erzeugnisse, die allergien oder unverträglichkeiten auslösen

unsere speisen und getränke können folgende stoffe enthalten:

glutenhaltiges getreide wie weizen | roggen | gerste | hafer | dinkel | kamut oder hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte erzeugnisse

krebstiere und daraus gewonnene erzeugnisse

eier und daraus gewonnene erzeugnisse

fische und daraus gewonnene erzeugnisse

erdnüsse und daraus gewonnene erzeugnisse

sojabohnen und daraus gewonnene erzeugnisse

milch und daraus gewonnene erzeugnisse – einschliesslich laktose

schalenfrüchte wie mandeln | haselnüsse | walnüsse | cashew | pecannüsse | paranüsse | pistazien | macadamia sowie daraus gewonnene erzeugnisse

sellerie und daraus gewonnene erzeugnisse

senf und daraus gewonnene erzeugnisse

sesamsamen und daraus gewonnene erzeugnisse

schwefeldioxid und sulphite in konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l ausgedrückt als SO

lupinen und daraus gewonnene erzeugnisse

weichtiere und daraus gewonnene erzeugnisse

