






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

sommerdrinks

belebende erfrischungen für heisse sommertage







limonaden	limetten zitrone	35cl	5
	hausgemachter eistee	35cl	5
	valeria`s holunderblüten limo	35cl	5
vertschi hugo	saft aus knackigen grünen trauben holunderblüten minze limette		9.5
giselle	quitte limette ingwer prosecco		12.5

pigna da laina – holzofen













knusprige, hausgemachte flammechueche aus dem holzofen
seit zweiundzwanzig jahren der beste flammechueche-genuss im engadin

anniversari	rinds tatar 130g ruccola parmesan trüffelöl	34
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 frische feigen schnittlauch pinienkerne speck	23
salmone	rauchlachs kapern dill	24
saltimbocca	rohschinken salbei bündner bergkäse	26
tschierv	hirschrohschinken tomaten ruccola parmesan olivenöl	27
carpaccio	rind ruccola parmesan zitronensaft olivenöl	27

salata

sommersalat	mit saisonalen beeren granatapfel stangensellerie feigen	12 18	  
salatschüssel	gemischte grüne blattsalate	9 15	  
	diverse änderungswünsche	+3	

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten

*falafel	frittierte bällchen aus kichererbsen 3 stück	+7	 
*sott'olio	grillierte zucchetti, peperoni an olivenöl mit einem hauch knoblauch	+5	  
*ziegenfrischkäse	walnüsse feigen	+8 ✓	
*pouletbrüstli	gebraten und in streifen geschnitten	+15	 
*rindsentrecôte	am stück grilliert und fein geschnitten 120g	+22	 
*rohschinken	aus dem bündnerland fein aufgeschnitten 60g	+10	 

*aufpreise nur in kombination mit einem salat

saucen	balsamico italienisch französisch		  
---------------	---------------------------------------	--	---

cuppas – bowls

kreative sommer bowls für jeden geschmack

als alternative zu den klassischen salaten, als vorsepeise oder für zwischendurch

viv caprese	bunte tomaten büffelmozzarella basilikum pinienkerne	16	✓	⊗
verdura	quinoa gemüse ziegenkäse granatapfel kräuter sott'olio	20	✓	⊗
melone	melonen burratina bergeller rohschinken kräuter	22		⊗
pesce	sattel lachsforelle 80g rauchlachs 40g lattich limettenmayo kapern zwiebeln	24		⊗ ⊕

schoppas – aus dem suppentopf

engadiner weisswein kräutersuppe	30cl 50cl	10 16	
bündner gerstensuppe	30cl 50cl	12 18	
bouillon mit ei	30cl 50cl	8 12	⊕

battuta madürà & tatar classic



kalbsbattuta madürà	vom hausgereiften kalb limonen-olivenöl kräuter 70g 130g	26 48		
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 toast enthält gluten | laktose

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

dreierlei von battuta und tatar auf dem knochen serviert
madürà kalb | swissprimbeef | msc yellow tail tuna je 35g



35

marenda – als vorspeise oder zum z`vieri


für den kleinen hunger: ob heimisch oder aus der ferne – premium produkte garantiert

salsiz	hirschsalsiz von metzgermeister ludwig hatecke 90g	16	⊗	⊗
bündner tapas teller	bündnerfleisch rohschinken salsiz bresaola creppun cornichons presidio chips aus dem val müstair	39		
hummus	feines kichererbsenpüree knusprige foccacia zum dippen	9		🌱 ⊗
pimientos	knusprig ausgebackene pimientos de padrón 100g	10	⊗	🌱 ⊗
falafel	frittierte bällchen aus kichererbsen 5 stück joghurt dip	9	✓	

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




10g zu chf 2.3

 **kalbskotelette madurà** cut of the day
5 bis 6 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.4

 **lammkotelettes madurà** 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



10g zu chf 1.8

grilladas













le tigre qui pleure rindsentrecôte koriander röstzwiebeln teriyakisaucce 200g 300g	47 58		⊗
rindsentrecôte café de paris kräuterbutter sott'olio parmigiana 200g 300g	47 58	⊗	⊗
rindsentrecôte nature sott'olio parmigiana 200g 300g	44 54	⊗	⊗
flumser schwein t-bone steak medium grilliert sott'olio parmigiana 250g	42	⊗	⊗
rinds iron flat medium grilliert sott'olio parmigiana 200g	40	⊗	⊗
kalbsspider medium grilliert sott'olio parmigiana 200g	33	⊗	⊗
mistchratzerli américaine fast knochenfrei grilliert sott'olio parmigiana	30		
original st. galler kinderfestbratwurst mit zwiebelsauce und pommes allumettes 220g	25		

bestellen sie zusätzlich zu ihrem grillstück:
engadiner chimichurri | kräuterbutter









+ 3 ⊗

garnitura – beilagen

stärkebeilagen:

pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7		
getrübete pommes allumettes	mit trüffel öl trüffel salz	15		
quinoa	mit minze gemüse gurke kräuter	7		
hummus	mit foccacia aus unserem holzofen	9		
kartoffeln	mit spargel mit dörrotomaten kräuter	7		
persische pasta	mit spinat joghurt paprikaöl gemüse kräuter	7		
falafel	bällchen aus kichererbsen 5 stk johgurtsauce	9		

salat | gemüse beilagen:

beilagen salat	gemischter blattsalat sauce nach wahl	7		
pimientos	knusprig ausgebackene pimientos de padrón 100g	10		
blattspinat	mit dörrotomaten pinienkerne	7		
gemüse mix	peperoni tomate zuchetti aubergine fenchel pimientos feta käse kräuter	12		

il meglider hamburger in engiadina – best burger in the valley

hamburger	mit zwiebel gurke tomate und ketchup wahlweise mit käse	rindshohrücken und schwein 200g	27
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 barbecue sauce gebratener speck tomaten und röstzwiebeln		32
tuna burger	mit thunfischsteak mit zitronenpfeffer 200g frühlingszwiebeln tomate ruccola und wasabi-mayonnaise		39
caesar's burger	pouletbrust 200g lattich speck tomate ei parmesan ceasar dressing		29



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“	
naked	auf die inneren werte kommt es an: burger ganz ohne brot	

pasta cun sosa fatta in chesa

mezzelune gefüllt mit eierschwämmli und fontina käse
peterli | rucola | hirsch schinken

22 34

spaghetti mit spargel | getrockneten tomaten

16 20 ✓

spaghetti aglio olio e peperoncino bel picant

13 17  

spaghetti pomodoro mozzarella pelati basilikum mozzarella di bufala

16 20 ✓



pasta glutenfrei separat gekocht 15 minuten
spaghetti sind auch glutenfrei erhältlich –
fragen sie unser service team





chadafö vegan e vegetarica



gemüse curry mit erdnüssen | kartoffeln | kräuter

22   

dal pas-cheder – vom fischer

lachsfilet	gebraten sott'olio parmigiana ca. 200 g	32		
yellow tail tuna	steak grilliert innen roh sott'olio parmigiana ca. 200g	43		

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

Sharing is caring!

tavolata fiamma	salat flammehueche soft ice cream	39
tavolata italiana	salat spaghetti plausch soft ice cream	35
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 1.7
fudge caramel	pure zartschmelzende schweizer milschokolade raffiniert verfeinert mit cremigen caramel stückchen	10g zu chf 1.7
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 „soft ice müsterli“


uondas

glatscharia

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

freias	mit frischen erdbeeren und erdbeersauce	10
grischun	mit baumnusskrokant und caramel	10
tschiculata	mit schokosauce und schokoperlen	9
ovo rocks	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	10
schlarigna	mit frischen beeren, waldbeersauce und „fuatscha grassa“	10
piz nair	mit tobleronestückchen	9
övs	mit schokosauce und eierlikör aus savognin	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

schoggitiramisù	im glas		12
erdbeer trifle	vanille creme fuatscha grassa frische erdbeeren		11
dazu:	bio erdbeer dessertwein vom hof bubretsch in surrein 5cl		9
frische beeren	heidelbeeren erdbeeren himbeeren brombeeren 150g		15
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 crepun feigensenf 120g		20



iffaunts & buochas finas

capricorn	vanille soft ice cream mit überraschung		7
schellen ursli	vanille soft ice cream mit schoggisauce 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	4.9	6.3	9.6
passugger	kohlensäurehaltig	35cl 47cl 77cl	4.9	6.3	9.6
gazosa	limone mirtillo	33cl	5.5		
coca cola	classic zero	33cl	4.9		
sinalco	geschmack aus orangen, zitronen und mandarinen	33cl	4.9		
rivella	rot blau grün	33cl	4.9		
apfelsaft shorley	von der mosterei möhl aus arbon	33cl	4.9		
saft vom fass	möhl mit oder ohne alkohol	50cl	7.5		

celeriner bergwasser
für **viva con agua...**

100cl

4



...viva con agua ist ein international tätiges netzwerk, welches sich weltweit für den zugang zu sauberem trinkwasser einsetzt. 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



biera

BUTATSCHIN*	unser hausbier sommerlich erfrischend	25cl	6.9	
chopfab draft	frisch gezapft	25cl 50cl	4.9	8.5
palü bier	naturtrübes amber-bier aus pontresina	32cl	7.8	
calanda glatsch	eiskalt bei -3,5 °c gereiftes bier	40cl	7.9	
klosterbräu	schützensgarten bestes amberbier	33cl	5.8	
schneider weisse	das original	50cl	8.5	
schneider weisse	alkoholfrei	50cl	8.5	
leermond	alkoholfreies spezialbier aus appenzell	33cl	6.8	

* exklusiv im rosatsch – gebraut von braumeister daniel käslin | pontresina
wenn schon ein butatschin [bierbäuchlein], dann davon – meinen die hotel chesa rosatsch girls...

nossa charn deriva da – fleischherkunft

madürà rind hatecke scuol. engadin | graubünden

madürà kalb hatecke scuol. engadin und prättigau | graubünden

madürà lamm hatecke scuol. engadin und prättigau | graubünden

trockenfleisch | salsiz hatecke scuol. engadin | graubünden

schwein plinio samedan. flums | st. gallen

spider & iron flat dasPure. wetzikon | schweiz

stubenküken schweiz

pouletbrust schweiz

büffel schweiz

kinderfest bratwurst metzgerei schmid st. gallen | schweiz

hirsch neuseeland

rinds entrecôte argentinien. empfohlen von ludwig hatecke *

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

lachs norwegen

lachsforelle sattel | schwyz

yellow tail tuna malediven (msc)



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

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

