

legenda



vegetarisch



vegan



glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich



lactosefrei



im hotel chesa rosatsch gereiftes engadiner fleisch



cut of the day



uondas

pigna da laina · pasta · grilladas








warme küche 12-14 uhr und 18.30-21 uhr

pigna da laina – holzofen







knusprige, hausgemachte flammechueche aus dem holzofen.
seit einundzwanzig jahren der beste flammechueche-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 alpkäse schnittlauch	21 ✓
chantarel	frische eierschwämmli speck bündner bergkäse trauben thymian	22
diavolezza	pikante salami tomate zwiebel bündner bergkäse	22
saltimbocca	rohschinken salbei bündner bergkäse	26
tschierv	hirschrohschinken parmesan steinpilze tomaten olivenöl	27

salata

herbstsalat	mit eierschwämmli trauben nüsse birne apfel	14 20	  
nüsslisalat	mit speck ei croûtons	15 22	
salatschüssel	verschiedene gemischte blattsalate	11 17	  

knackig-frische blattsalate. kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten








*sott'olio	grillierte zucchetti, peperoni an olivenöl mit einem hauch knoblauch	+5	  
*pouletbrüstli	gebraten und in streifen geschnitten	+9	 
*hirschrohschinken	walnüsse und trauben	+9	

*aufpreise nur in kombination mit einem salat

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

tatar | hummus | salsiz & sardinen

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

rinds tatarino	vom swissprimbeef 70g	22	
rinds tatar	vom swissprimbeef 130g	33	
hummus	feines kichererbsenpüree mit knuspriger foccacia zum dippen	9	 
salsiz	hirschsalsiz vom metzgermeister ludwig hatecke 90g	16	 
vintage sardinen	jahrgang 2013 mit olivenöl und rustico brot 115g	18	

schoppas – aus dem suppentopf

bündner gerstensuppe	30cl 50cl	12 16	
kürbis cremesuppe	30cl 50cl	11 15	 

classiker dal grischun

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

pasta cun sosa fatta in chesa

hirsch ravioli	im heidelbeerteig mit eierschwämmli und belperknolle	25	35	
penne uondas	mit wild bolognese	18	22	Ⓝ
penne aglio olio e peperoncino	bel picant	13	17	🌱 Ⓝ
penne pomodoro mozzarella	pelati basilikum mozzarella di bufala	16	20 ✓	

pasta glutenfrei separat gekocht 15 minuten Ⓝ
es sind fast alle pasta variationen auch glutenfrei möglich – fragen sie unsere servicemitarbeiter

völlig wild – racks vom grill

wie zu zeiten von asterix und obelix grillieren wir die ganzen rippchen am stück.
bei dieser zubereitungsart bleibt das wild schön saftig und gabelzart.

wildschwein racks 250g mit sott'olio | parmigiana | chimichurri sauce | preiselbeerbutter 43



al tavolin cun amihs – tavolata

mit freunden eine **tavolata** geniessen – **ab vier personen** verwandeln wir ihren tisch
in ein tischlein-deck-dich! tavolata preise pro person

tavolata fiamma salat – flammechueche – soft ice cream 39

tavolata grischun salat – bündner spezialitäten trio – soft ice cream 40



alle uondas spezialitäten in einem menu vereint

tavolata nöbel salat und flammechueche – hausgereifte grilladen – soft ice cream 85

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



10g zu chf 2.3



kalbskotelette madürà cut of the day



10g zu chf 2.4



lammkotelettes madürà cut of the day



10g zu chf 2.2



hirsch entrecôte cut of the day [ohne knochen] mit engadiner chimichurri



10g zu chf 1.8



gerne servieren wir ihnen folgende beilagen zum fleisch:

pommes allumettes

knusprig ausgebacken

7



risotto

mit eierschwämmli

7



hummus

feines kichererbsenpüree mit knuspriger foccacia zum dippen

9



blattspinat





mit dörrotomaten

7












uondas

grilladas

*spider kalbssteak von der huft marmoriert wie ein spinnennetz ca.200g	30	 
le tigre qui pleure rindsentrecôte koriander röstzwiebeln teriyakisauce 200g 300g	47 58	
*rindsentrecôte café de paris mit feiner kräuterbutter überbacken 200g 300g	47 58	
*mistchraterli américaine mariniert und 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		

gerne servieren wir ihnen folgende beilagen zum fleisch:

pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7	  
risotto	mit eierschwämmli	7	
hummus	feines kichererbsenpüree mit knuspriger foccacia zum dippen	9	 
blattspinat	mit dörrotomaten	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	

dal pas-cheder – vom fischer

zanderfilet	überbacken mit currybutter dazu sott'olio und parmigiana ca. 200 g	40
--------------------	--	----

gerne servieren wir ihnen folgende beilagen zum fisch:

pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7	  
risotto	mit eierschwämmli	7	
hummus	feines kichererbsenpüree mit knuspriger foccacia zum dippen	9	 
blattspinat	mit dörrtomaten	7	  

tschiculata - uondas schoggi-bar

Läderach
chocolatier suisse

haselnuss	grosse geröstete und caramelisierte haselnüsse aus dem piemont in schweizer milchschokolade	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 milchschokolade 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
ovo rocks	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	10
schlarigna	mit heissen waldbeeren waldbeersauce und „fuatscha grassa“	11
nesselrode	mit vermicelles und meringue	11
övs	mit schokosauce und eierlikör aus savognin	11
piz nair	mit tobleronestückchen	9
arabica	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	10
bailey's	mit bailey's likör	11
amaretto	mit tessiner amaretti und amaretto likör	11
affogato	mit einem heissen espresso übergossen	11
nature	vanille soft ice cream pur	8

dutscharias – süssigkeiten

engadiner torte	konditorei und bäckerei kochendörfer pontresina		10
apfel-zimt flammechueche		12	15
schoggi-banane flammechueche		12	15
schoggi flammechueche		12	15
waldbeeren flammechueche		12	15
dazu: licör da castegna	kastanien likör aus dem bergell 4cl	10.5	
oder: rosatsch himbeer	speziell für uns gebrannt im val müstair 2cl	9.9	

iffaunts & buochas finas

capricorn	vanille soft ice cream mit überraschung aus der schatzkiste	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	4.9	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		

biera

chopfab draft	frisch gezapft	25cl 50cl	4.9	8.5	
palü bier	naturtrübes amber-bier	32cl	7.8		
schneider weisse	das original alkoholfrei	50cl	8.5		
leermond	alkoholfreies aus appenzell	33cl	6.8		

nossa charn deriva da – fleischherkunft

madürà rind hatecke scuol. engadin | graubünden

kalb hatecke scuol. engadin | schweiz

lamm hatecke scuol. engadin

stubenküken schweiz

trockenfleisch | salsiz hatecke scuol. engadin

kinderfest bratwurst metzgerei schmid st. gallen

hirsch alpenregion | österreich | neuseeland

wildschwein österreich

rinds entrecôte argentinien. empfohlen von ludwig hatecke *

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

zander russland

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

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

