

legenda



vegetarisch



vegan



glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich



laktosefrei



im hotel chesa rosatsch gereiftes engadiner fleisch



cut of the day



mittags von 12-14 uhr | abends von 18-21 uhr



uondas

piña da laina · pasta · grilladas

sainza alcohol – alkoholfrei

| | | | |
|---|--|------|------|
| tröpfel der erste | prickelnd-perlender schaumwein aus dem thurgau trauben hochstamm-äpfel | 10cl | 7.5 |
| vertschi hugo | vertschi minze limette holunderblütensirup | | 13.5 |
| KOA – soft aus kakao-fruchtfleisch | tropischer geschmack, weniger food-waste „tastes like litchi but better“ | 15cl | 7.9 |
| nycha kombucha „bergkräuter“ | fermentierter tee aus schweizer bergkräuter birne zitrone minze | 33cl | 6.9 |
| calamansi | wie fanta oder orangina – nur besser | 33cl | 6.8 |
| yuzu lime | yuzusaft bio limettensaft bio roh-rohrzucker | 33cl | 6.8 |
| valeria's holundersirup | holunderblüte limette minze | 25cl | 5 |

aperitiv, cun alcohol – apéro, mit alkohol

hopfig

bernina bier von daniel kÄslin aus pontresina | hell | naturtrüb 25cl 6.9

appenzeller quöllfrisch lager | hell | vollmundig | frisch-fruchtig | hefebetont 25cl 4.9

erfrischend

sanddorn spritz sanddorn | prosecco | rosmarin 15

pink cadillac absolut vodka | pink grapefruit | minze 18.5

tokyo mule sake | ginger beer | zitrone | minze 18

rosatsch-klassiker

campari koa campari | koasaft 15

barrel aged negroni gin | campari | roter wermut 16

pigna da laina – holzofen

knusprige, hausgemachte flammechueche aus dem holzofen.
seit 1996 der beste flammechuechegenuss im engadin.

| | | |
|---------------------|--|------|
| original | speck zwiebel | 19 |
| diavolezza | pikante salami tomate zwiebel engadiner käse | 24 |
| artischoccas | artischocken tomate parmesan | 23 ✓ |
| caprese | mozzarella tomate basilikum | 21 ✓ |
| saltimbocca | rohschinken salbei engadiner käse | 28 |
| barbabetola | randen birne baumnuss rucola aceto balsamico | 23 ✓ |
| caprino | ziegenkäse getrocknete feigen schnittlauch pinienkerne speck | 29 |
| salmone | rauchlachs kapern dill | 28 |
| cervo | hirschtrockenfleisch parmesan rosenkohl zwiebel haselnüsse | 31 |
| bov | rindstatar 130g rucola parmesan trüffelöl | 37 |

salata – salate

| | | | | | | |
|--------------------|--|---------|---|---|---|---|
| herbstsalat | kürbis rüebli getrocknete feigen trauben rande baumnuss | 14 20 | ✓ | ✗ | 🌱 | 🚫 |
| blattsalat | | 9 14 | ✓ | ✗ | 🌱 | 🚫 |
| nüsslialat | nüsslialat gehacktes ei speck croutons | 16 22 | | | | 🚫 |
| saucen | balsamico italienisch französisch | | ✓ | ✗ | 🌱 | 🚫 |
| | diverse änderungswünsche | +3 | | | | |

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.

| | | | | | | |
|------------------------------|---|-----|---|---|--|---|
| kürbiskroketten | kürbis kartoffel pfeffer 3 stück | +8 | ✓ | | | 🚫 |
| rindsentrecôte | am stück grilliert fein geschnitten 120g | +22 | | ✗ | | 🚫 |
| croquetas de bacalhau | gebackene stockfisch-kroketten limone-aioli-sauce 3 stück | 10 | | | | |

schoppas – aus dem suppentopf

| | | | |
|-----------------------------|---|-------------|---------------|
| kartoffel-lauchcreme | kartoffel lauch mais eierschwämmli sauerrahm (laktosefrei möglich) | 20cl 30cl | 9 13 ✓ ✕ |
| bündner gerstensuppe | (laktosefrei möglich) mit geschnittenem wienerli | 20cl 30cl | 12 16 +4 |













piculezzas – engadiner mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.

| | | | |
|------------------------------|---|--|------------|
| purpetti mulingiani | auberginenbällchen mit kräutern | | 9 ✓ ⊕ |
| croquetas de bacalhau | gebackene stockfisch-kroketten limone-aioli-sauce 3 stück | | 10 |
| auberginendip | aubergine kichererbsen hausgemachtes fladenbrot | | 9 ✓ ⊕ ⊕ |
| kürbiskroketten | kürbis kartoffel parmesan pfeffer gewürzdip 3 stück | | 10 ✓ |
| pimientos | ausgebackene pimientos de padrón 100g | | 10 ✓ ✕ ⊕ ⊕ |
| edamame | knackige grüne sojabohnen mit meersalz | | 9 ✓ ✕ ⊕ ⊕ |
| kastanienrohschinken | frisch geschnitten von der berkel 60g | | 17 ✕ ⊕ |
| hirschsalsiz | von metzgermeister ludwig hatecke 90g | | 17 ✕ ⊕ |

tatar & co.

bekannt wurde das tatar als der französische meisterkoch auguste escoffier 1921 sein „beefsteak tartare“ aus einer feinen rinderhuft und mit einer sauce à la tartare auf senf- und eibasis servierte. unser rindstatar steht denen von escoffier in nichts nach...

| | | | |
|--------------------------|--|---------|---|
| rindstatar | vom swissprimbeef 70g 130g | 25 35 |   |
| rindstatar | mit café de paris überbacken 70g 130g | 27 37 |  |
| madürà-kalbstatat | hausgereiftes kalbfleisch petersiliensalat 130g | 52 |   |
| randen tatar | rande dijon-senf sherryessig pekannüsse 130g | 16 |     |
| | wahlweise mit gebeizter forelle | +16 | |
| markbein | mit kalbsmilken meersalz petersilie | 36 |    |

**UNSER
TIPP**

zu tatar und markbein servieren wir toastbrot toast enthält gluten | laktose

grilledas – 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 empfehlen dazu **sott'olio-grillgemüse und warmen parmigiana-auflauf** nach einem alten familienrezept aus dem trentino.



rindskotelette madürà cut of the day

7 bis 8 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.8



kalbskotelette madürà cut of the day

5 bis 6 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.9



lammkotelette madürà cut of the day

3 bis 4 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.8



schweinskotelette madürà cut of the day















3 bis 4 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.5



grilledas

| | | | | |
|---|---------|---|---|---|
| rindsentrecôte nature 200g 300g | 44 62 |  |  |  |
| rindsentrecôte café de paris 200g 300g | 46 64 |  | |  |
| beef brisket mit rosatsch rub rindsbrust aus dem räucherofen 200g | 33 |  |  | |
| hirsch entrecôte mit chimichurri cut of the day pro 10g | 2.5 |  | |  |
| green pita planted.kebab aus erbsenprotein würzige kichererbsen vegane mayonnaise hausgemachtes kimchi tomate salat | 33 |  |  |  |
| frische kalbsleber mit chimichurri röstzwiebeln 200g immer am freitag | 32 | |  |  |

dal pas-cheder – vom fischer

| | | | | |
|--|----|---|---|--|
| wolfsbarsch Petersilie Olivenöl ganz gebraten ca.300g | 36 |  |  | |
|--|----|---|---|--|

wählen sie die beilage zu ihrer grilleda auf der pinken seite

garnitura – beilagen

| | | |
|---|--|--|
| sott'olio gemüse parmigiana | grillierte zuccheti und peperoni an olivenöl aubergine-tomaten auflauf parmesan | 7.5 ✓ ✕ 🌱 🍷 |
| pommes allumettes getrübete pommes allumettes süßkartoffel pommes-frites | knusprig ausgebacken trüffelöl trüffelsalz | 7.5 ✓ ✕ 🌱 🍷 15 ✓ ✕ 🌱 🍷 9 ✓ ✕ 🌱 🍷 |
| risotto | weisswein-risotto grana padano | 8 ✓ ✕ 🍷 |
| blattspinat | zwiebeln knoblauch | 8 ✓ ✕ 🌱 🍷 |
| bauernspargel | schwarzwurzel olivenöl parmesan fleur de sel crema fina | 11 ✓ ✕ 🍷 |
| röstkartoffeln | drillinge thymian rosmarin knoblauch | 9 ✓ ✕ 🌱 🍷 |
| beilagensalat | grüner blattsalat sauce nach wahl | 7.5 ✓ ✕ 🌱 🍷 |

il meglider hamburger in engiadina – best burger in the valley

| | | | |
|----------------------|---|----|----|
| uondas burger | rind und schwein 200g zwiebel gurke tomate ketchup hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten wahlweise mit käse | 31 | |
| peru burger | rind und schwein 200g zwiebel gurke tomate ketchup mayonnaise mit scharfer aji-amarillo sauce aus peru wahlweise mit käse | 33 | |
| texas burger | rind 200g käse zwiebel-speck-konfitüre gebackene zwiebelringe salat gurke tomate | 36 | |
| ohh my deer | hirsch tagliata 200g parmesan dörrbirnensauce rucola tomate | 38 | 🌱🕒 |
| beyond burger | veganes burger-patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri | 29 | ✓🌱 |

wir servieren zu allen burgern pommes allumettes.

doppeldecker
cabriolet
naked

möchten sie ein zusätzliches fleisch +200g in ihren burger?
zu viel brötchen? bestellen sie ihren burger „topless“
auf die inneren werte kommt es an: burger ganz ohne brot

+18



uondas

loimulohi nordic immer am donnerstagabend – s’het solange s’het

(ganzer lachs auf vorbestellung auch an anderen tagen möglich)

nach finnischer tradition an engadiner luft **geräucherte lachsseite**: die lachsseite wird auf einem buchenholz-brett befestigt und über dem feuer vor dem uondas zubereitet. dazu servieren wir **maldon sea salt** und **limonenöl** zum selber verfeinern. als beilage empfehlen wir **sott’olio-grillgemüse** und **warmen parmigiana-auflauf**.

lachsfilet 100g | 200g

26 | 36



wählen sie ihre beilage auf der pinken seite

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

tavolata fiamma salat | flammechueche | soft ice cream 39

tavolata nöbel flammechueche | salat | hausgereifte grilladen | soft ice cream 89



chadafö vegetaria – vegetarische küche

| | | | |
|--------------------------|---|------|-----|
| mezzeteller | drei vegetarische mezze nach wahl portion für eine person | 22 ✓ | |
| beyond burger | veganes burger-patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri | 29 ✓ | Ⓝ |
| green pita | planted.kebab aus erbsenprotein würzige kichererbsen vegane mayonnaise hausgemachtes kimchi tomate salat | 33 ✓ | 🌱 Ⓝ |
| knöpflipfanne | knöpfli rosenkohl kartoffel pilze (fang des tages) | 23 ✓ | Ⓝ |
| kürbis | gebackener kürbis geschmorte tomate spinatsalat datteln feta knoblauch | 26 ✓ | ⓧ Ⓝ |
| steinpilz-risotto | weisswein-risotto grana padano steinpilze olivenöl | 24 ✓ | ⓧ Ⓝ |

pasta cun sosa fatta in chesa

| | | | |
|---------------------------|--|-----------|-----|
| trenette bufala | mozzarella di bufala tomate zitronenöl knoblauch kräuter | 14 18 ✓ | Ⓝ |
| paccheri con zucca | kürbis kerne baumnuss salbei rote zwiebel | 18 22 ✓ | 🌱 Ⓝ |



pasta glutenfrei separat gekocht spaghetti | 15 minuten

glatscharia

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

| | | müsterli herzhaft |
|-------------------|--|---------------------|
| grischun | baumnusskrokant caramel | 7 10 ✓ ⊗ |
| ovo rocks | ovo rocks stückchen schokosauce | 7 11 ✓ |
| schlarigna | übergossen mit heissen beeren beerensauce guezli | 8 12 ✓ |
| piz nair | tobleronestückchen | 7 10 ✓ ⊗ |
| övs | schoggisauce feiner eierlikör | 8 12 ✓ ⊗ |
| arabica | kaffeesauce baumnusskrokant | 7 10 ✓ ⊗ |
| affogato | heisser espresso | 8 12 ✓ ⊗ |
| nature | vanille soft ice cream pur | 5 8 ✓ ⊗ |

vins e dutscharias – wine & sweets pairing

| | | |
|--|---|---------|
| gianotti's dunkle schokolade mit gefriergetrockneten beeren | aus pontresina preis pro 10g | 2.5 ✓ ⊗ |
| gianotti's milkschokolade mit karamellisierten haselnüssen | aus pontresina preis pro 10g | 2.5 ✓ ⊗ |
| gianotti's weisse schokolade mit puffreis | aus pontresina preis pro 10g | 2.5 ✓ ⊗ |
| gianotti's grand crû schokolade | costa rica 70% aus pontresina preis pro 10g | 2.5 ✓ ⊗ |

pitschen ma squisit - klein aber fein

| | | |
|---------------------------------|--|-----------|
| nutstorte im glas | baumnusskaramell rahm vanillecrumble | 9 ✓ |
| nesselrode | vermicelle vanillglace meringue | 12 ✓ ⊗ |
| apfel-zimt flammechueche | | 12 15 ✓ |
| schoggi flammechueche | | 12 15 ✓ |

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