

# legenda



vegetarisch



vegan



glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich



lactosefrei



im hotel chesa rosatsch gereiftes engadiner fleisch



cut of the day



mittags von 12-14 uhr | abends von 18.15-21 uhr



## uondas

pigna da laina · pasta · grilladas

# alkoholfreie drinks

<b>nycha kombucha „bergkräuter“</b>	limo aus schweizer bergkräuter   birne   zitrone   minze	33cl	6.9
<b>rosé vertschì hugo</b>	vertschì rosé   minze   limette   holunderblütensirup		13.5
<b>KOA – saft aus kakao-fruchtfleisch</b>	tropischer geschmack, weniger food-waste <i>„tastes like litchi but better“ – cacao farmer ama owusa, ghana</i>	15cl	7.9
<b>samuel’s yuzu-schorle</b>	schweizer apfelsaft   zitronen   yuzu	33cl	6.9
<b>samuel’s himbeerschorle</b>	hagenbuttentee   himbeersaft   apfelsaft	33cl	6.9
<b>samuel’s apfelschorle</b>	schweizer apfelsaft von hochstammbäumen	33cl	5.9
<b>calamansi</b>	wie fanta und orangina zusammen – nur besser	33cl	6.8
<b>cocoa sirsak</b>	limo aus kakaoschoten   sirsak   heidelbeer limetten   bio rohrzucker	33cl	6.8
<b>valerias holunderblütenlimo</b>	holunderblüte   limette   minze	25cl	5
<b>hausgemachter eistee</b>	früchtetee mit kräutern   orange   minze	25cl	5
<b>zitroneneistee mit ingwer</b>	mild   mittel oder sehr scharf – sie wählen aus	25cl	6



# alkoholhaltige drinks

## hopfig

**birra moretti**

das authentische bier aus norditalien

33cl 5.8

**bernina bier**

von daniel käslin aus pontresina

25cl 6.9

**appenzeller quöllfrisch**

das beliebteste schweizer bier

25cl 4.9

## neu entdeckt

**rosatsch lemonade**

mievlas vodka | triple sec | limette | citro

15

**campari koa**

campari | koasaft

15

**safran koa**

hausgemachter safranvodka | koasaft

17

## alt und bewährt

**aperol spritz**

aperol | prosecco | orange

12.5

**hugo**

prosecco | holunderblüte | limette | minze

12.5

**gsprützta wissa**

süss mit orange oder sauer mit zitrone

10.5






















# pigna da laina – holzofen




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

<b>original</b>	speck   zwiebel	19
<b>diavolezza</b>	pikante salami   tomate   zwiebel   engadiner käse	24
<b>artischoccas</b>	artischocken   tomaten   parmesan	23 ✓
<b>caprese</b>	mozzarella   tomate   basilikum	21 ✓
<b>saltimbocca</b>	rohschinken   salbei   engadiner käse	28
<b>bov</b>	rindstatar 130g   rucola   parmesan   trüffelöl	34
<b>hubertus</b>	cherrytomaten   frische eierschwämmli   frühlingsschwiebeln	24 ✓
<b>caprino</b>	ziegenkäse   frische feigen   schnittlauch   pinienkerne   speck	29
<b>salmone</b>	rauchlachs   kapern   dill	28

# salata – salate




















<b>sommersalat</b>	nektarine   baumnüsse   beeren   grüner spargel avocado   frische feigen	14   20	  
<b>blattsalat</b>	diverse änderungswünsche	9   14 +3	  
<b>saucen</b>	balsamico   italienisch   französisch		  
<b>taboulé salat</b>	bulgur   minze   gurke   tomate   zwiebel   zitrone   petersilie   olivenöl	16	
<b>tomatensalat</b>	tomaten   mascarpone   ein hauch wasabi	15	
kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.			
<b>falafel</b>	frittierte bällchen aus kichererbsen 3 stück	+7	  
<b>sott'olio</b>	grillierte zucchini   peperoni an olivenöl   ein hauch knoblauch	+6	  
<b>rindsentrecôte</b>	am stück grilliert   fein geschnitten 120g	+22	 
<b>trutenbrust-spiessli</b>	chimichurri   peperoni 140g	+19	

# Schoppas – aus dem Suppentopf

<b>gazpacho</b>	kalte gemüsesuppe   tomate   peperoni gurke   knoblauch crostini	20cl   30cl	9   13	  
<b>bündner gerstensuppe</b>	(laktosefrei möglich) mit geschnittenem wienerli	20cl   30cl	12   16 +4	




# piculezzas – engadiner mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.

<b>muhammara</b>	peperonipesto   walnüsse   knoblauch   hausgemachtes fladenbrot		8	 
<b>purpetti mulingiani</b>	auberginenbällchen mit kräutern		8	
<b>zucchini quenelles</b>	gebackene nocken mit feta   sauerrahm mit koriander		8	 
<b>hummus</b>	feines kichererbsenpüree   hausgemachtes fladenbrot		10	 
<b>pimientos</b>	ausgebackene pimientos de padrón 100g		10	  
<b>edamame</b>	knackige grüne sojabohnen mit meersalz		9	  
<b>falafel</b>	handgemachte bällchen aus kichererbsen 5 stück   joghurt dip		12	 
<b>kastanienrohschinken</b>	frisch geschnitten von der berkel 60g		17	 
<b>hirschsalsiz</b>	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...

<b>rindstatar</b>	vom swissprimebeef 70g   130g	25   35	
<b>rindstatar</b>	mit café de paris überbacken 70g   130g	27   37	 

wir bereiten ihnen alle tatar wahlweise mit pommes allumettes oder toast zu toast enthält gluten | laktose

<b>markbein</b>	meersalz   petersilie   toast		22	 
-----------------	-------------------------------	---	----	---

# 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 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 2.5   

**kalbskotelette madürà** cut of the day

5 bis 6 wochen am knochen gereift






10g zu chf 2.6   

**lammkotelette madürà** cut of the day

3 bis 4 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.5   



# grilladas fümantedas – „oh canada“



probieren sie die ersten engadiner fleischspezialitäten aus dem räucherofen.

**pork belly** (schwein) mit barbecue rub ca 200g

33   

**spare ribs** (kalb) mit maple rub ca 500g


51   

**beef brisket** mit rosatsch rub 200g

33   

## grilladas

**rindsentrecôte café de paris** 200g | 300g

46 | 64   

**hirsch entrecôte** mit chimichurri | cut of the day pro 10g

2.1  

**frische kalbsleber** mit chimichurri | röstzwiebeln 200g
























32 

**immer am freitag**

wählen sie die beilage zu ihrer grillada auf der pinken seite



# garnitura – beilagen

<b>sott'olio gemüse parmigiana</b>	grillierte zucchetti und peperoni an olivenöl aubergine-tomaten auflauf   parmesan	7.5    7.5  
<b>pommes allumettes getrübefelte pommes allumettes süßkartoffel pommes-frites</b>	knusprig ausgebacken trüffelöl   trüffelsalz	7.5    15    9   
<b>blattspinat shakshuka taboulé salat</b>	zwiebeln   knoblauch tomaten   peperoni   petersilie   feta   kichererbsen bulgur   minze   gurke   tomate   zwiebel zitrone   petersilie   olivenöl	8    8  9  
<b>spargel andalus asia pfanne</b>	grüner spargel   olivenöl   fleur de sel pak choi   thai broccoli   ingwer   knoblauch chili   rote zwiebeln	8 9
<b>beilagensalat</b>	grüner blattsalat   sauce nach wahl	7.5   

# il meglder hamburger in engiadina – best burger in the valley

<b>uondas burger</b>	rind und schwein 200g   zwiebel   gurke   tomate   ketchup wahlweise mit käse hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten	31
<b>peru burger</b>	rind und schwein 200g   zwiebel   gurke   tomate   ketchup wahlweise mit käse mayonnaise mit aji-amarillo aus peru	33
<b>buffalo burger</b>	fleisch vom büffel 200g   mozzarella di bufala barbecue sauce   gebratener speck   tomate   gebackene zwiebelringe	35
<b>scamorza büffel</b>	fleisch vom büffel 200g   scamorza   gedörrte tomate pesto mayo   rucola   grilliertes gemüse	35
<b>beyond burger</b>	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

## dal pas-cheder – vom fischer

ganze gebratene forelle      knoblauch-limetten-butter ca. 180g

31  

## loimulohi nordic immer am donnerstagabend – s'het solange s'het

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 (ganzer lachs auf vorbestellung auch an anderen tagen möglich)

26 | 36  

wählen sie ihre beilage auf der pinken seite

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

**tavolata fiamma**      salat | flammehueche | soft ice cream




39

**tavolata nöbel**      flammehueche | salat | hausgereifte grilladen | soft ice cream


85 



# chadafö vegetaria – vegetarische küche

	<b>shakshuka</b>	tomaten   peperoni   petersilie   feta   ei   kichererbsen   fladenbrot	25	✓
	<b>mezzeteller</b>	drei mezze nach wahl portion für eine person	22	✓
	<b>paella vegetaria</b>	gerste   safran   rüebli   broccoli   zucchini   peperoni   erbsen	24	✓  
	<b>beyond burger</b>	veganes burger patty aus erbsenprotein   ziegenkäse tomate   rucola   grilliertes gemüse   chimichurri	29	✓
	<b>maisküchlein</b>	randen-apfelsalat   holzapfelessig	16	
<b>asia pfanne</b>	hausgeräucherter bio-tofu   pak choi   thai broccoli   ingwer knoblauch   chili   rote zwiebeln	27		

## pasta cun sosa fatta in chesa

<b>trenette al limone</b>	zweierlei tomaten   frischer zitronensaft zitronenöl   knoblauch   kräuter	14   18	✓ 
<b>penne allo scarpariello</b>	tomatensauce   getrocknete tomaten   pecorino	16   20	✓



**pasta glutenfrei** separat gekocht spaghetti | 15 minuten

# glatscharia

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





**müsterli | herzhaft**

<b>freias</b>	mit frischen erdbeeren und erdbeersauce	7   11
<b>grischun</b>	mit baumnusskrokant und caramel	7   10
<b>tschiculata</b>	mit schoggisauce und schoggiperlen	7   10
<b>ovo rocks</b>	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	7   11
<b>schlarigna</b>	mit frische beeren, beerensauce und guezli	8   12
<b>piz nair</b>	mit tobleronestückchen	7   10
<b>övs</b>	mit schoggisauce und feinem eierlikör	8   12
<b>arabica</b>	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	7   10
<b>affogato</b>	mit heissem espresso	8   12
<b>nature</b>	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	
dazu ein glas süsswein	5cl <b>château suduiraut 2009</b> , sauternes	<b>7.9</b>	

## pitschen ma squisit - klein aber fein

frische beeren	mit halb geschlagenem rahm	14	 
nusstorte im glas	baumnusskaramel   rahm   vanillecrumble	9	
beeren trifle mit granola		7	
apfel-zimt flammechueche		12   15	
schoggi flammechueche		12   15	

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