

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

nycha kombucha „bergkräuter“	limo aus schweizer bergkräuter birne zitrone minze	33cl	6.9
vertschi hugo	vertschi minze limette holunderblütensirup		13.5
KOA – saft aus kakao-fruchtfleisch	tropischer geschmack, weniger food-waste <i>„tastes like litchi but better“ – cacao farmer ama owusa, ghana</i>	15cl	7.9
calamansi	wie fanta und orangina zusammen – nur besser	33cl	6.8
yuzu lime	yuzusaft bio limettensaft bio roh-rohrzucker	33cl	6.8
cocoa sirsak	limo aus kakaoschoten sirsak heidelbeer limetten bio rohrzucker	33cl	6.8
hausgemachter eistee	früchtetee mit kräutern orange minze	25cl	5
alkoholfreier glühwein	hausgemachter glühwein ohne alkohol	25cl	7
säfte von thomas kohl	gravensteiner reinsortig	10cl	5.5
	rouge apfel mit rotem fruchtfleisch	10cl	5.5
	karotte für alle aargauer und fans	10cl	5.5

alkoholhaltige drinks

hopfig

bernina bier

von daniel käslin aus pontresina

25cl 6.9

appenzeller quöllfrisch

das beliebteste schweizer bier

25cl 4.9

neu entdeckt

weisser portwein tonic

fast vergessen | frisch | lecker

14

rosmarin koa

hausgemachter rosmarinvodka | koasaft

17

weisser glühwein

hausgemachter glühwein | weiss

7.5

campari koa

campari | koasaft

15

barrel aged negroni

fast 70 tage im holzfass gereift

14.5

glühwein

hausgemacht | rot

7.5
























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 tomaten parmesan	23 ✓
caprese	mozzarella tomate basilikum	21 ✓
saltimbocca	rohschinken salbei engadiner käse	28
porcini	marinierte steinpilze feiner lauch parmesan	28 ✓
caprino	ziegenkäse feigen schnittlauch pinienkerne speck	29
salmone	rauchlachs kapern dill	28
pera	birne chicorée radicchio blauerbüffel-käse	23 ✓
bov	rindstatar 130g rucola parmesan trüffelöl	37
contadino	tomate speck steinpilze engadiner käse	28

salata – salate



















wintersalat	mandarine gelbe rüebli avocado radicchio rande kürbiskerne aus der steiermark	14 20	  
blattsalat		9 14	  
nüsslisalat	speck ei wurzelbrot-croûtons	14 20	 
	diverse änderungswünsche	+3	
saucen	balsamico italienisch französisch		  
quinoasalat	würzige zwiebeln salzgurke peperoni sellerie tomate kräuter	14	 
kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.			
croquetas de queso	handgemachte käse-croquetas 3 stück	+9	
sott'olio	grillierte zucchetti peperoni an olivenöl ein hauch knoblauch	+6	  
rindsentrecôte	am stück grilliert fein geschnitten 120g	+22	 
entenbrust	hausgeräuchert kalt 140g	+24	 

Schoppas – aus dem Suppentopf

karottensuppe	cashewnüsse kokos peperoni limette koriander	20cl 30cl	9 13	  
bündner gerstensuppe	mit geschnittenem wienerli	20cl 30cl	12 16 +4	




piculezzas – engadiner mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.

Peperoni aglio e olio	peperoni olivenöl knoblauch hausgemachtes fladenbrot		8	 
purpetti mulingiani	auberginenbällchen mit kräutern		8	 
croquetas de queso	gebackene käse croquetas 5 stück mojo-verde-sauce		14	
erdnuss-käsedip	kräuter smoked peperoni olivenöl hausgemachtes fladenbrot		8	  
teufelshörnli	peperonis mit frischkäsefüllung 5 stück		14	
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 swissprimebeef 70g 130g	25 35		
rindstatar	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

markbein	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 nature 200g | 300g

44 | 62   


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


sott'olio gemüse
parmigiana

grillierte zucchetti und peperoni an olivenöl
aubergine-tomaten auflauf | parmesan

7.5   
7.5   

pommes allumettes
getrüffelte pommes allumettes
süßkartoffel pommes-frites
polenta bramata

knusprig ausgebacken
trüffelöl | trüffelsalz

7.5   
15   
9   
8   

blattspinat
shakshuka
quinoasalat

zwiebeln | knoblauch
tomaten | peperoni | petersilie | feta | kichererbsen
würzige zwiebeln | salzgurke | peperoni | sellerie
cherrytomate | kräuter

8   
8   
8  

ofenkarotten
gebackener kürbis

karotten | olivenöl | fleur de sel | mandel | cranberries
butternut kürbis | zitrone | ingwer | knoblauch

9   
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 wahlweise mit käse hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten	31
peru burger	rind und schwein 200g zwiebel gurke tomate ketchup wahlweise mit käse mayonnaise mit aji-amarillo aus peru	33
buffalo burger	fleisch vom büffel 200g mozzarella di bufala barbecue sauce gebratener speck tomate gebackene zwiebelringe	35
blauer büffel	rind und schwein 200g blauerbüffel-käse glasierte wiskey zwiebel rucola tomate gurke	35
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

dal pas-cheder – vom fischer

ganze gebratene dorade mit frischem thymian | zitrone | olivenöl ca. 280g

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

shakshuka	tomaten peperoni petersilie feta ei kichererbsen fladenbrot	25 ✓
mezzeteller	drei mezze nach wahl portion für eine person	22
melanzane	aubergine sesamjoghurt koriander hanfsamen granatapfel	16 ✓ ✕
beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri	29 ✓
randenrisotto	trüffelöl rande fenchel parmesan	23 ✕ ✓ ✕
gebackener kürbis	butternut kürbis linsenragout olivenöl petersilie	26 ✕ ✓ ✕
süsskartoffelkuchlein	kreuzkümmelranden gesalzener joghurt petersilie olivenöl	16 ✓ ✕

pasta cun sosa fatta in chesa

tagliatelle al limone	zweierlei tomaten frischer zitronensaft zitronenöl knoblauch kräuter	14 18 ✓ ✕
fregola sarda	kapern getrocknete tomaten artischocke petersilie zitrone	18 22 ✕ ✓ ✕



pasta glutenfrei separat gekocht spaghetti | 15 minuten

tartüf – per l'occasiun speziela

flammechueche tartufo	creme fraiche parmesan frischer perigord trüffel (8g)	55 ✓	
polenta bramata	polenta aus poschiavo frischem perigord trüffel (8g)	59 ✓	⊗ ⊕
randenrisotto	rande fenchel frischer perigord trüffel (8g) parmesan	59 ✓	⊗ ⊕
tagliatelle	tagliatelle mit rahm frischer perigord trüffel (8g)	60 ✓	⊕

glatscharia

tartüf	vanille soft ice cream nature frischer perigord trüffel (3g)	18.5 21.5	⊗
---------------	--	-------------	---

glatscharia

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

müsterli | herzhaft

zücha	mit gesalzenen kürbiskernen und kernöl aus der steiermark	8 12	⊗
grischun	mit baumnusskrokant und caramel	7 10	⊗
tschiculata	mit schoggisauce und schoggiperlen	7 10	⊗
ovo rocks	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	7 11	⊗
schlarigna	mit heissen beeren und guezli	8 12	
piz nair	mit tobleronestückchen	7 10	⊗
övs	mit schoggisauce und feinem eierlikör	8 12	⊗
arabica	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	7 10	⊗
affogato	mit heissem 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	⊗
dazu ein glas süsswein	5cl château suduiraut 2009 , sauternes	7.9	Ⓝ

pitschen ma squisit - klein aber fein

tiramisutrifel	geschichtet im glas serviert	13
nusstorte im glas	baumnusskaramel rahm vanillecrumble	9
dörrobst salat	mit zimtglace	14 ⊗
apfel-zimt flammechueche		12 15
schoggi flammechueche		12 15

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