

# legenda



vegetarisch



vegan weitere gerichte auf anfrage möglich



glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich



laktosefrei



im hotel chesa rosastch gereiftes engadiner fleisch



cut of the day



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

# sainza alcohol – alkoholfrei

|   |  |      |      |
|---|--|------|------|
| <b>tröpfel der erste</b>                    | prickelnd-perlender schaumwein aus dem thurgau trauben   hochstamm-äpfel | 10cl | 7.5  |
| <b>winter vertschi</b>                      | vertschi   orangensirup   zimt   |      | 12.5 |
| <b>KOA<br/>saft aus kakao-fruchtfleisch</b> | tropischer geschmack, weniger food-waste „tastes like litchi but better“ | 15cl | 7.9  |
| <b>nycha kombucha „bergkräuter“</b>         | fermentierter tee aus schweizer bergkräuter birne   zitrone   minze      | 33cl | 6.9  |
| <b>calamansi</b>                            | wie fanta oder orangina – nur besser                                     | 33cl | 6.8  |
| <b>yuzu lime</b>                            | yuzusaft   bio limettensaft   bio rohrzucker                             | 33cl | 6.8  |
| <b>vivi blutorange ingwer</b>               | bio-blutorangensaft   ingwer   rohrzucker                                | 33cl | 5.8  |
| <b>valeria's holundersirup</b>              | holunderblüte   limette   minze  | 25cl | 5    |

# aperitiv, cun alcohol – apéro, mit alkohol

## hopfig

|                                |  |      |     |
|--------------------------------|--|------|-----|
| <b>bernina bier</b>            | von daniel käslin aus pontresina   hell   naturtrüb      | 25cl | 6   |
| <b>appenzeller quöllfrisch</b> | lager   hell   vollmundig   frisch-fruchtig   hefebetont | 25cl | 4.9 |

## spannend

|                        |   |  |    |
|------------------------|---|--|----|
| <b>sanddorn spritz</b> | sanddorn   prosecco   orange                            |  | 15 |
| <b>pink forest</b>     | bombay sapphire gin   pink grapefruit   rosmarin   zimt |  | 18 |

## rosatsch-klassiker

|                            |  |  |    |
|----------------------------|--|--|----|
| <b>campari koa</b>         | campari   koasaft                              |  | 15 |
| <b>barrel aged negroni</b> | gin   campari   roter wermut   50 tage im fass |  | 16 |

# 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> | artischocke   tomate   parmesan                    | 23 ✓ |
| <b>caprese</b>      | mozzarella   tomate   basilikum                    | 21 ✓ |
| <b>saltimbocca</b>  | rohschinken   salbei   engadiner käse              | 28   |
| <b>caprino</b>      | ziegenkäse   feige   schnittlauch   pinienkerne    | 29 ✓ |
| <b>salmone</b>      | rauchlachs   kapern   dill                         | 28   |
| <b>bov</b>          | rindstatar 130g   rucola   parmesan   trüffelöl    | 37   |
| <b>contadino</b>    | tomate   speck   engadiner käse                    | 23   |

# salata – salate

|                    |  |               |   |   |   |   |
|--------------------|--|---------------|---|---|---|---|
| <b>wintersalat</b> | mandarine   gelbe rüebli   radicchio<br>rande gekocht   kürbiskerne aus der steiermark | 14   20       | ✓ | ✗ | 🌱 | Ⓝ |
| <b>blattsalat</b>  |  | 9   14        | ✓ | ✗ | 🌱 | Ⓝ |
| <b>nüsslisalat</b> | speck   ei   rosmarinbrot-croûtons<br>diverse änderungswünsche                         | 16   22<br>+3 |   |   |   | Ⓝ |
| <b>saucen</b>      | balsamico   italienisch   französisch  |               | ✓ | ✗ | 🌱 | Ⓝ |

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.

|                            |   |         |     |   |   |   |   |
|----------------------------|---|---------|-----|---|---|---|---|
| <b>purpetti mulingiani</b> | auberginenbällchen   kräuter                                      | 3 stück | +9  | ✓ |   | Ⓝ |   |
| <b>sott'olio</b>           | grillierte zucchetti   peperoni an olivenöl   ein hauch knoblauch |         | +6  | ✓ | ✗ | 🌱 | Ⓝ |
| <b>rindsentrecôte</b>      | am stück grilliert   fein geschnitten                             | 120g    | +22 |   | ✗ | Ⓝ |   |
| <b>entenbrust</b>          | hausgeräuchert   kalt   | 90g     | +18 |   | ✗ | Ⓝ |   |

## Schoppas – aus dem Suppentopf

|                             |   |             |         |   |   |    |
|-----------------------------|---|-------------|---------|---|---|----|
| <b>crémige spinatsuppe</b>  | spinat   crostini                                   | 20cl   30cl | 9   13  | ✓ | 🌱 | 🚫  |
| <b>bündner gerstensuppe</b> | (laktosefrei möglich)<br>mit geschnittenem wienerli | 20cl   30cl | 12   16 |   |   |    |
|                             |   |             |         |   |   | +4 |

## piculezzas – engadiner mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.












|                              |   |         |    |   |   |   |
|------------------------------|---|---------|----|---|---|---|
| <b>peperoni aglio e olio</b> | peperoni   apfelessig   olivenöl   knoblauch   fladenbrot |         | 8  | ✓ | 🌱 | 🚫 |
| <b>purpetti mulingiani</b>   | auberginenbällchen   kräuter                              | 3 stück | 9  | ✓ |   | 🚫 |
| <b>croquetas de bacalhau</b> | gebackene stockfisch-kroketten   limone-aioli-sauce       | 3 stück | 10 |   | 🚫 | 🚫 |
| <b>hummus</b>                | feines kichererbsenpüree   hausgemachtes fladenbrot       |         | 12 | ✓ | 🌱 | 🚫 |
| <b>pimientos</b>             | ausgebackene pimientos de padrón                          | 100g    | 10 | ✓ | 🚫 | 🌱 |
| <b>edamame</b>               | knackige grüne sojabohnen   meersalz                      |         | 9  | ✓ | 🚫 | 🌱 |

## trockenfleisch aus den hochtälern

|                             |                                   |     |    |  |   |   |
|-----------------------------|-----------------------------------|-----|----|--|---|---|
| <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 swissprimbeef  | 70g   130g | 25   35 |     |
| <b>rindstatar</b>        | mit hausgemachter café de paris überbacken                         | 70g   130g | 27   37 |    |
| <b>madürà-kalbstatar</b> | hausgereiftes kalbfleisch   petersiliensalat                       | 70g   130g | 36   52 |     |
| <b>karottentatar</b>     | gebackene karotte   meerrettich   dijon senf<br>salat   kräuter-öl | 70g   130g | 16   22 |     |
| <b>markbein</b>          | meersalz   petersiliensalat  |            | 24      |     |

**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

|   |                                       |             |         |   |
|---|---------------------------------------|-------------|---------|---|
| <b>geräucherte spare ribs</b>                                   | kalbsrippchen   maple rub             | ca. 500g    | 55      |    |
| <b>geräucherte entenbrust</b>                                   | gebraten   jus                        | 180g        | 41      |    |
| <b>rindsentrecôte vom angus nature</b>                          |                                       | 200g   300g | 44   62 |    |
| <b>rindsentrecôte vom angus mit hausgemachter café de paris</b> |                                       | 200g   300g | 46   64 |     |
| <b>hirsch entrecôte</b>   | chimichurri   cut of the day          | pro 10g     | 2.5     |    |
| <b>frisches kalbslebersteak</b>                                 | gebraten   chimichurri   röstzwiebeln | 200g        | 32      |    |

**immer am freitag**

# dal pas-cheder – vom fischer

|                                |                                       |          |    |   |
|--------------------------------|---------------------------------------|----------|----|---|
| <b>ganze gebratene forelle</b> | frischer thymian   zitrone   olivenöl | ca. 280g | 42 |    |
|--------------------------------|---------------------------------------|----------|----|---|

wählen sie die beilage zu ihrer grilleda auf der pinken seite



# **garnitura – beilagen**

**sott'olio gemüse  
parmigiana**

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

7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫

7.5 ✓ ✕ 🚫

**pommes allumettes  
getrübete pommes allumettes  
süßkartoffel pommes-frites**

knusprig ausgebacken  
trüffelöl | trüffelsalz

7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫

15 ✓ ✕ 🌱 🚫

9 ✓ ✕ 🌱 🚫

**weisswein risotto**

parmesan

9 ✓ ✕

**blattspinat**

zwiebeln | knoblauch

8 ✓ ✕ 🌱 🚫

**shakshuka**

tomaten | peperoni | petersilie | feta | kichererbsen

8 ✓ ✕ 🚫

**wurzelgemüse**

karotten 3 farbig | pastinake | sesamkerne | kräuter

8 ✓ ✕ 🌱 🚫

**beilagensalat**

grüner blattsalat | sauce nach wahl

7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫

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

|                      |   |         |
|----------------------|---|---------|
| <b>uondas burger</b> | rind und schwein   zwiebel   gurke   tomate<br>hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten<br>wahlweise mit käse | 200g 31 |
| <b>peru burger</b>   | rind und schwein   zwiebel   gurke   tomate<br>mayonnaise mit scharfer aji-amarillo aus peru<br>wahlweise mit käse      | 200g 33 |
| <b>texas burger</b>  | rind   käse   bbq sauce   gebackene zwiebelringe<br>salat   gurke   tomate  | 200g 36 |

der beliebte beyond burger gehört seit 2020 zu unseren meistbestellten hauptgängen

|                      |  |    |
|----------------------|--|----|
| <b>beyond burger</b> | veganes burger-patty aus erbsenprotein<br>tomate   rucola   grilliertes gemüse   chimichurri | 29 |
|----------------------|--|----|



wir servieren zu allen burgern pommes allumettes.

|                     |   |          |
|---------------------|---|----------|
| <b>doppeldecker</b> | möchten sie ein zusätzliches fleisch +200g in ihren burger? | 200g +18 |
| <b>cabriolet</b>    | zu viel brötchen? bestellen sie ihren burger „topless“      |          |
| <b>naked</b>        | auf die inneren werte kommt es an: burger ganz ohne brot    |          |






## 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 **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

|                                 |  |    |   |     |
|---------------------------------|--|----|---|-----|
| <b>shakshuka</b>                | tomaten   peperoni   petersilie   feta   ei   kichererbsen   fladenbrot                      | 25 | ✓ | Ⓝ   |
| <b>mezzeteller</b>              | drei vegetarische mezze nach wahl portion für eine person                                    | 22 | ✓ |     |
| <b>beyond burger</b>            | veganes burger patty aus erbsenprotein<br>tomate   rucola   grilliertes gemüse   chimichurri | 29 | ✓ | 🌱 Ⓝ |
| <b>risotto mit wurzelgemüse</b> | wurzelgemüse   haselnüsse   weisswein   parmesan   | 23 | ✓ | Ⓝ   |

## pasta cun sosa fatta in chesa

|                            |                                       |         |   |   |
|----------------------------|---------------------------------------|---------|---|---|
| <b>pomodoro mozzarella</b> | pelati   basilikum   büffelmozzarella | 14   18 | ✓ |   |
| <b>trenette bolognese</b>  |                                       | 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>grischun</b>    | baumnusskrokant   caramel          | 7   10 ✓ ✕ |
| <b>tschiculata</b> | schoggisauce   schoggiperlen       | 7   10 ✓   |
| <b>ovo rocks</b>   | ovo rocks stückchen   schoggisauce | 7   11 ✓   |
| <b>schlarigna</b>  | heisse beeren   guezli             | 8   12 ✓   |
| <b>piz nair</b>    | tobleronestückchen                 | 7   10 ✓ ✕ |
| <b>övs</b>         | schoggisauce   feiner eierlikör    | 8   12 ✓ ✕ |
| <b>arabica</b>     | kaffeesauce   baumnusskrokant      | 7   10 ✓ ✕ |
| <b>affogato</b>    | 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 ✓ ✕

## pitschen ma squisit - klein aber fein

**nusstorte im glas**

baumnusskaramell | rahm | vanillecrumble

9 ✓

**vegane cremeschnitte**

vanillecreme | blätterteig

12 ✓  

**apfel-zimt flammechueche**

12 | 15 ✓

**schoggi flammechueche**

12 | 15 ✓

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