

# 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

<b>tröpfel der erste</b>	prickelnd-perlender schaumwein aus dem thurgau trauben   hochstamm-äpfel	10cl	7.5
<b>vertschi hugo</b>	vertschi   minze   limette   holunderblütensirup		13.5
<b>KOA – 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 roh-rohrzucker	33cl	6.8
<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	6.9
<b>appenzeller quöllfrisch</b>	lager   hell   vollmundig   frisch-fruchtig   hefebetont	25cl	4.9

## erfrischend




<b>sanddorn spritz</b>	sanddorn   prosecco   rosmarin		15
<b>pink cadillac</b>	absolut vodka   pink grapefruit   minze		18.5
<b>tokyo mule</b>	sake   ginger beer   zitrone   minze		18

## rosatsch-klassiker

<b>campari koa</b>	campari   koasaft		15
<b>barrel aged negroni</b>	gin   campari   roter wermut		16

# tschierv engiadinais – hirsch aus engadiner jagd

im september 2022 in pontresina chünetta, beim mortaratsch gletscher, geschossene hirschkuh

<b>plätzli</b>	plätzli von der hirschkuh ca. 120g   wildbeilagen	39			
<b>wildbolognese</b>	trenette   bolognese von der hirschkuh	16   22			
<b>stroganoff</b>	trenette   geschnetzeltes von der hirschkuh   eierschwämmli rosenkohlblätter	42			
<b>pfeffer</b>	pfeffer von der hirschkuh   wildbeilagen	42			

# pigna da laina – holzofen

knusprige, hausgemachte flammehueche aus dem holzofen.  
seit 1996 der beste flammehuechegenuss im engadin.

<b>original</b>	speck   zwiebel	19
<b>diavolezza</b>	pikante salami   tomate   zwiebel   engadiner käse	24
<b>artischoccas</b>	artischocken   tomate   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	37

# salata – salate

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

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.

<b>purpetti mulingiani</b>	auberginenbällchen mit kräutern	9	✓			🚫
<b>rindsentrecôte</b>	am stück grilliert   fein geschnitten 120g	+22		✗		🚫
<b>croquetas de bacalhau</b>	gebackene stockfisch-kroketten   limone-aioli-sauce 3 stück	10				

## **schoppas – aus dem suppentopf**

<b>kartoffel-lauchcreme</b>	kartoffel   lauch   mais   eierschwämmli sauerrahm (laktosefrei möglich)	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>purpetti mulingiani</b>	auberginenbällchen mit kräutern		9 ✓ ⊗
<b>croquetas de bacalhau</b>	gebackene stockfisch-kroketten   limone-aioli-sauce 3 stück		10
<b>pimientos</b>	ausgebackene pimientos de padrón 100g		10 ✓ ⊗ 🌱 ⊗
<b>edamame</b>	knackige grüne sojabohnen mit meersalz		9 ✓ ⊗ 🌱 ⊗
<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 café de paris überbacken 70g   130g	27   37		
<b>madürà-kalbstatar</b>	hausgereiftes kalbfleisch   petersiliensalat 130g	52		

**UNSER  
TIPP**

zum tatar 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



# 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  

# 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 ✓ ✕ 🌱 🚫  
7.5 ✓ ✕ 🚫

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

knusprig ausgebacken  
trüffelöl | trüffelsalz


7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫  
15 ✓ ✕ 🌱 🚫

**blattspinat  
knöpflipfanne  
beilagensalat**

zwiebeln | knoblauch  
knöpfli | rosenkohl | kartoffel | pilze (fang des tages)  
grüner blattsalat | sauce nach wahl

9 ✓ ✕ 🌱 🚫  
8 ✓ ✕ 🌱 🚫  
8 ✓ 🚫  
7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫


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

<b>uondas burger</b>	rind und schwein 200g   zwiebel   gurke   tomate   ketchup hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten wahlweise mit käse	31
<b>peru burger</b>	rind und schwein 200g   zwiebel   gurke   tomate   ketchup mayonnaise mit scharfer aji-amarillo sauce aus peru wahlweise mit käse	33
<b>texas burger</b>	rind 200g   käse   zwiebel-speck-konfitüre   gebackene zwiebelringe salat   gurke   tomate	36
<b>beyond burger</b>	veganes burger-patty aus erbsenprotein   ziegenkäse 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?	+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	

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

<b>tavolata fiamma</b>	salat   flammehueche   soft ice cream	39	
<b>tavolata nöbel</b>	flammehueche   salat   hausgereifte grilladen   soft ice cream	89	

## pasta cun sosa fatta in chesa

<b>trenette bufala</b>	mozzarella di bufala   tomate   zitronenöl   knoblauch   kräuter	14   18 	
------------------------	--	---	---



**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 ✓ <del>⊗</del>
<b>ovo rocks</b>	ovo rocks stückchen   schokosauce	7   11 ✓
<b>schlarigna</b>	übergossen mit heissen beeren   beerensauce   guezli	8   12 ✓
<b>piz nair</b>	tobleronestückchen	7   10 ✓ <del>⊗</del>
<b>övs</b>	schoggisauce   feiner eierlikör	8   12 ✓ <del>⊗</del>
<b>arabica</b>	kaffeesauce   baumnusskrokant	7   10 ✓ <del>⊗</del>
<b>affogato</b>	heisser espresso	8   12 ✓ <del>⊗</del>
<b>nature</b>	vanille soft ice cream pur	5   8 ✓ <del>⊗</del>

## 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

**apfel-zimt flammechueche**

12 | 15 ✓

**schoggi flammechueche**

12 | 15 ✓

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