

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
rosé vertschis hugo	vertschis rosé 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
samuel’s himbeerschorle	hagenbuttentee himbeersaft apfelsaft	33cl	6.9
samuel’s apfelschorle	schweizer apfelsaft von hochstammbäumen	33cl	5.9
calamansi	wie fanta und orangina zusammen – nur besser	33cl	6.8
cocoa sirsak	limo aus kakaoschoten sirsak heidelbeer limetten bio rohrzucker	33cl	6.8
valerias holunderblütenlimo	holunderblüte limette minze	25cl	5
zitroneneistee mit ingwer	mild mittel oder sehr scharf – sie wählen aus	25cl	6

alkoholhaltige drinks

hopfig

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

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

sauser

gärender traubenmost

10cl 3





















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
caprese	mozzarella tomate basilikum	21 ✓
saltimbocca	rohschinken salbei engadiner käse	28
bov	rindstatar 130g rucola parmesan trüffelöl	34
caprino	ziegenkäse getrocknete feigen schnittlauch pinienkerne speck	29
salmone	rauchlachs kapern dill	28

salata – salate

herbstsalat	eingelegter kürbis baumnüsse trauben feigen birne	14 20	  
nüsslisalat	ei speck wurzelbrotdcroûtons	14 20	
blattsalat		9 14	  
	diverse änderungswünsche	+3	
saucen	balsamico italienisch französisch		  
kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.			
falafel	frittierte bällchen aus kichererbsen 3 stück	+7	  
sott'olio	grillierte zucchetti peperoni an olivenöl ein hauch knoblauch	+6	  
rindsentrecôte	am stück grilliert fein geschnitten 120g	+22	  

schoppas – aus dem suppentopf (beide laktosefrei möglich)

kürbiscrèmesuppe	kürbiskerne kürbiskernöl	20cl 30cl	11 15	✓ ⊗
bündner gerstensuppe	mit geschnittenem wienerli	20cl 30cl	12 16 +4	




piculezzas – engadiner mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorsepen zum teilen.

muhammara	peperonipesto walnüsse knoblauch hausgemachtes fladenbrot	8	✓ ⊗
purpetti mulingiani	auberginenbällchen mit kräutern	8	✓ ⊗
hummus	feines kichererbsenpüree hausgemachtes fladenbrot	10	✓ ⊗
edamame	knackige grüne sojabohnen mit meersalz	9	⊗ ✓ ⊗
falafel	handgemachte bällchen aus kichererbsen 5 stück joghurt dip	12	✓ ⊗
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

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  

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  

wählen sie die beilage zu ihrer grillada auf der pinken seite

garnitura – beilagen

sott'olio gemüse	grillierte zucchini und peperoni an olivenöl	7.5	  
parmigiana	aubergine-tomaten auflauf parmesan	7.5	  
pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7.5	  
getrübete pommes allumettes	trüffelöl trüffelsalz	15	  
süßkartoffel pommes-frites		9	  
polenta bramata	polenta aus poschiavo mit bergkäse	8	  
shakshuka	tomaten peperoni petersilie feta kichererbsen	8	  
herbstliches ofengemüse	pastinaken rüebli mangold haselnüsse honig-vinaigrette fleur de sel	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
beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri	29 ✓

wir servieren zu allen burgern pommes allumettes.

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

dal pas-cheder – vom fischer

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

31  

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

85



chadafö vegetaria – vegetarische küche

shakshuka	tomaten peperoni petersilie feta ei kichererbsen fladenbrot	25	✓	
mezzeteller	drei mezze nach wahl portion für eine person ausgenommen salsiz und rohschinken	22		
beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri	29	✓	
polenta bramata mit herbstgemüse	pastinake rüebli mangold haselnüsse honig-vinaigrette fleur de sel	23	✓	⊗ ⊕

pasta cun sosa fatta in chesa

trenette al limone	zweierlei tomaten frischer zitronensaft zitronenöl knoblauch kräuter	14 18	✓	⊕
trenette al ragù di cervo	wildbolognese	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

nesselrode	mit vermicelles und meringue	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, beerensauce 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

nusstorte im glas	baumnusskaramel rahm vanillecrumble	9
apfel-zimt flammechueche		12 15
schoggi flammechueche		12 15

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