

uondas

ALPINE FOOD STORIES

Piculezzas

Perfekt als Vorspeise zum Teilen.
Wir empfehlen 2 Piculezzas pro Person.

Battuta di Vitello 70g 29

Grob geschnittenes Tatar vom hausgereiften Engadiner madürà-Kalb

* Veganes Rüebl Tatar 70g 13

Karotten, Olivenöl, Kräuter, Dijonsenf-Creme und Meerrettich

Rinds-Tatar 70g 18

auf knusprigem Brot

* Sott'olio 7

Über Nacht in einer Olivenöl-Knoblauch-Marinade eingelegte Peperoni mit Pinienkernen und Kräuter

Lostallo Ceviche 13

Alpiner Lachs aus dem Misox im Zitrus-Sud mit Peperoncini und Orange

* Vegane Lachs-Crostini mit Meerrettich 16

echtem Lachs zum Verwechseln ähnlich – aus Rüebl mit Dill

* Kartoffel-Pavé mit Sommertrüffel 17

15 Stunden mariniertes Kartoffel Mille Feuille, knusprig ausgebacken mit Trüffelmayonnaise

Hatecke's Rinds-Carpaccio 70g 16

mit Wildkräuter, gehobeltem Morteratsch-Stein und gealtertem, mildem Knoblauch

* Auberginen Croquetten 11

mit Aioli und Pecorino

Im Holzofen gebackene Austern 24

Holländische Wattenmeer-Austern mit Limetten-Relish

Entrecôte von der alten Kuh 60g 15

naturgetrocknet und zwei Wochen im Felsenkeller gereift

* Hausgemachte Gyozas 11

Teigtaschen mit planted.chicken und fermentiertem Kimchi

* Mediterraner Bulgur-Salat 11

mit Ziegenfrischkäse von Vreni Cadurisch aus Maloja

Geröstetes Markbein 15

mit Petersiliensalat und eingelegter roter Zwiebel

Flammkuchen

Seit 1995 bewährt. Nach 24 Stunden Teigruhe im Holzofen gebacken.
Erhältlich in bekannter Grösse und als Piculezza.

Original 19 | 12

mit Speck und Zwiebel

Diavolezza 24 | 17

mit pikanter Salami, Tomate, gereiftem Bergkäse und Zwiebel

* Caprese 22 | 15

mit Mozzarella, Basilikum-Pesto und Tomatenwürfel

Bacher 36 | 29

mit madürà Kalbstatar 100g, Hatecke's Lardo 30g und Zitronenzeste

* Scamorza 25 | 18

mit geräucherter Mozzarella, Feige, Cherrytomate und Kräuter

Salate & Suppen

* Grüner Blattsalat 10

* Sommersalat mit Beeren 14

Wir servieren alle Salate wahlweise mit balsamico, italienischer oder französischer Sauce

* Gerstensuppe 14

* Karotten-Koriander Suppe 12

BBQ & Burgers

* Steak Sandwich 180g 49

tranchiertes Rindsentrecôte mit Pfefferrahmsauce, Pilze, Rucola und Zwiebel-Chutney im Focaccia

Uondas Burger 200g 39

100% Rinds-Patty mit gereiftem Bergkäse, Hollandaise, Tomate, Salat, Gurke, Zwiebel und Pommes Allumettes

* Plant-based Burger 140g 36

mit Spicy Vayo, Zwiebel-Chutney, Tomate, Salat und Pommes Allumettes

* Butter Chicken Curry 160g 35

auf Naan Brot mit Sour Cream, Korianderöl und Pico de Gallo

Entrecôte Café de Paris 200g/300g 49/69

mit Pommes Allumettes

Smoked Beef Short-Rib 480g 59

mit Peperoni-Tomaten-Relish und Holzofen Fladenbrot

Soft Ice

Vanille Soft Ice Cream nach unserem Geheimrezept.
Aus Schweizer Bio-Milch. Mit echter Vanille. In bekannter Grösse oder als Münsterli.

Freias 12 | 9

mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce

Amalfi 18 | 15

mit kaltgepresstem Olivenöl, Murray River Salt und Trüffel

Nature 10 | 7

pures Vanille Soft Ice Cream

Tschiculatta 12 | 9

mit Schoko-Crunch und -sauce

Nusstorte inside-out 12

mit karamellisierten Baumüssen und Crumble
wahlweise mit Vanille Soft Ice +4

Hausgereiftes Fleisch

in Zusammenarbeit mit unserem Freund Ludwig Hatecke aus Scuol

madürà Kalb 3 / 10g

5-6 Wochen knochengereiftes Engadiner Kalbskotelette

madürà Rind 2.9 / 10g

7-8 Wochen knochengereiftes Engadiner Rindskotelette

madürà Lamm 3 / 10g

3-4 Wochen knochengereiftes Engadiner Lammkotelette

+Parmigiana 8

+Pommes Allumettes 8

+getrüffelte Pommes Allumettes 16

+Holzofen-Fladenbrot mit Olivenöl & Kräuter 8



vegan



enthält Lactose



vegetarisch

Rind & Kuh: Engadin, Graubünden und Schweiz
Kalb: Engadin und Graubünden
Lamm: Engadin und Graubünden
Poulet: Schweiz

Gluten: Kreuzkontamination kann aufgrund der Flammkuchen-Küche nie ausgeschlossen werden.
Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt.