

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



für take away empfohlen



uondas

pigna da laina · pasta · grilladas

signature drinks – entdeckt von gastgeber stefan zaugg

alkoholfrei

nycha kombucha „quitte-birne“	schweizer limonade aus fermentiertem tee quitte birne	33cl	6.9
nycha kombucha „bergkräuter“	limo aus schweizer bergkräuter birne zitrone minze	33cl	6.9
holunderblütenlimo	limonade mit valeria's sirup		5

KOA – saft aus kakao-fruchtfleisch weltneuheit! tropischer geschmack, weniger food-waste 15cl 7.9
„tastes like litchi but better“ – cacao farmer ama owusa, ghana

lori's roasted mate	erfrischende cold-brew-limonade aus mate zitrone	33cl	6.3
pink grapefruit soda	sprudelnd frisches pink grapefruit water	20cl	6.8
samuel's apfel-schorle	mit schweizer apfelsaft von hochstammbäumen	33cl	5.9
samuel's himbeer-schorle	aus hagebuttentee himbeersaft apfelsaft	33cl	6.4

mit alkohol

campari koa	bitter süsslich appetitanregend		15
ramazzotti rosato tonic	sommer pur erfrischend		14














pigna da laina – holzofen










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

original	speck zwiebel	19	T
diavolezza	pikante salami tomate zwiebel bündner bergkäse	24	T
artischoccas	artischocken tomaten parmesan	23 ✓	T
caprese	mozzarella tomate basilikum	21 ✓	T
cervo	hirschrohschinken tomate rucola parmesan olivenöl	34	T
bov	rindstatar 130g rucola parmesan trüffelöl	34	T
engiadina	engadiner käse schnittlauch	23 ✓	T
caprino	ziegenkäse getrocknete feigen schnittlauch pinienkerne speck	29	T
salmone	rauchlachs kapern dill	28	T
bosco	pfifferlinge tomaten kräuter parmesan	23 ✓	T

salata - salate

herbstsalat	mit getrockneten feigen apfel birne trauben pfifferlingen nüssen	14 20	  	T
nüsslisalat	mit speck ei croutons	12 18	 	T
apfel-rüeblisalat	bunte rüepli apfel zitrone minze	12	  	T
blattsalat		9 14	  	T
diverse zusatzwünsche		+3		

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten:

*sott'olio	grillierte zucchetti peperoni an olivenöl ein hauch knoblauch	+7.5	  	
*ziegenfrischkäse	aus tschlin	+12	 	
*falafel	frittierte bällchen aus kichererbsen 3 stück	+7	 	
*rindsentrecôte	am stück grilliert fein geschnitten 120g	+22	 	
*aufpreise nur in kombination mit einem salat.				

saucen	balsamico italienisch französisch		  	
---------------	---------------------------------------	--	---	--

schoppas – aus dem suppentopf




kürbiscremesuppe	mit kürbiskernöl kürbiskernen rahm (laktosefrei möglich)	20cl 30cl	11 15	✓ ✕	⊘ T
bündner gerstensuppe	mit geschnittenem wienerli	20cl 30cl	12 16 +4		T T

apero | snack | usw.

rohschinken	san daniele frisch geschnitten von der berkel 60g		17	✕	⊘ T
hirschsalsiz	von metzgermeister ludwig hatecke 90g		17	✕	⊘ T
hummus	feines kichererbsenpüree hausgemachtes fladenbrot zum dippen		10	✓	⊘ T
pimientos	gebackene milde paprikas aus padrón 100g		10	✕ ✓	⊘ T
falafel	handgemachte bällchen aus kichererbsen 5 stück joghurt dip		12	✓	T
edamame	knackige grüne sojabohnen mit meersalz		9	✕ ✓	⊘ T

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			T
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			
-----------------	-------------------------------	----	---	---	---

**UNSER
TIPP**

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 servieren 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 2.3



kalbskotelette madürà cut of the day

5 bis 6 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.4



lammkotelette madürà cut of the day

















3 bis 4 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.3



grilladas

kalbsspider mit sott'olio und parmigiana 200g	44		
rindsentrecôte café de paris mit sott'olio und parmigiana 200g 300g	49 69		
rindsentrecôte le tigre qui pleure koriander röstzwiebeln teriyakisauce 200g 300g	48 68		
hirsch entrecôte mit chimichurri cut of the day pro 10g preiselbeerbutter sott'olio und parmigiana	2.1		
rehnüsschen mit chimichurri preiselbeerbutter sott olio und parmigiana 200g	44		
wildschwein entrecote mit chimichurri preiselbeerbutter 200g sott olio und parmigiana	34		
geräucherte entenbrust mit chimichurri sott'olio und parmigiana 200g	32		
frische kalbsleber mit chimichurri röstzwiebeln sott'olio und parmigiana 200g	35		






immer dienstags und freitags















uondas

garnitura – beilagen










saftiges, reifes gemüse aus der norditalienischen küche.

sott'olio gemüse	grillierte zucchetti und peperoni an olivenöl	7.5	  
parmigiana	aubergine-tomaten auflauf parmesan	7.5	 

stärkebeilagen:

pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7.5	   T
getrübete pommes allumettes	trüffelöl trüffelsalz	15	   T
süßkartoffel pommes-frites		9	   T
risotto	mit pfifferlingen kräutern	9	   T

gemüse- und salatbeilagen:

beilagensalat	grüner blattsalat sauce nach wahl	7.5	   T
blattspinat	zwiebeln knoblauch	8	   T
shakschuka	tomaten peperoni petersilie feta kichererbsen fladenbrot	8	   T

il meglider hamburger in engiadina – best burger in the valley

uondas burger	rind und schwein 200g zwiebel gurke tomate ketchup hollandaise mit rindsjus ofengedörrte tomaten wahlweise mit käse	31	T
peru burger	rind und schwein 200g zwiebel gurke tomate ketchup mayonnaise mit aji-amarillo aus peru wahlweise mit käse	33	T
buffalo burger	fleisch vom büffel 200g mozzarella di bufala barbecue sauce gebratener speck tomaten röstzwiebeln	35	T
scamorza büffel	fleisch vom büffel 200g scamorza gedörrte tomate pesto mayo rucola grilliertes gemüse	35	T
beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri	29 ✓	T

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

zanderfilet

gebraten | mit sott'olio und parmigiana ca. 180g

38



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 und als beilage **sott'olio-grillgemüse** und warmen **parmigiana-auflauf**.

lachsfilet 100g | 200g

24 | 34



→ auf vorbestellung auch an anderen tagen möglich

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



uondas


pasta cun sosa fatta in chesa

trenette tomate mozzarella di bufala pelati mozzarella di bufala basilikum	16 20 ✓	T
trenette pfifferlinge pfifferlinge kräuter cherrytomaten	13 17 ✓	Ⓝ T
trenette wildbolognese	14 18	T



pasta glutenfrei separat gekocht 15 minuten

chadafö vegetaria – vegetarische küche

 shakshuka	tomaten peperoni petersilie feta kichererbsen fladenbrot	18 25 ✓	
beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri	29 ✓	T

glatscharia

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

müsterli | herzhaft

nesselrode	mit vermicelles und meringues	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	übergossen mit heissen beeren und guezli	8 12
piz nair	mit tobleronestückchen	7 10
övs	mit schoggisauce und feinem eierlikör aus savognin	8 12
arabica	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	7 10
affogato	mit heissem espresso	8 12
amaretto	mit tessiner amaretti und amaretto	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 portwein 5cl	taylor's vintage port 2007	8.9



pitschen ma squisit - klein aber fein

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

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