






**uondas**  
pigna da laina · pasta · grilladas


## legenda

 vegetarisch

 vegan

 glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich


 lactosefrei

 im hotel chesa rosatsch gereiftes engadiner fleisch

 cut of the day

# herbstdrinks

belebende erfrischungen für schöne herbsttage









<b>limonade</b>	limetten zitrone	35cl	5
<b>süssmost</b>	vom auhof in wagen	25cl	5
<b>sauser</b>	traubensaft leicht alkoholhaltig	10cl	3
<b>vertschi hugo</b>	saft aus knackigen grünen trauben holunderblüten   minze   limette		9.5
<b>giselle</b>	quitte   limette   ingwer   prosecco		12.5

# pigna da laina – holzofen














knusprige, hausgemachte flammechueche aus dem holzofen  
seit zweiundzwanzig jahren der beste flammechueche-genuss im engadin

<b>anniversari</b>	rinds tatar 130g   ruccola   parmesan   trüffelöl	34
<b>original</b>	speck   zwiebel	18
<b>caprese</b>	mozzarella   tomate   basilikum	19 ✓
<b>artischoccas</b>	artischocken   tomaten   parmesan	20 ✓
<b>engiadina</b>	engadiner käse   schnittlauch	21 ✓
<b>diavolezza</b>	pikante salami   tomate   zwiebel   bündner bergkäse	22
<b>caprino</b>	ziegenkäse   getrocknete feigen   schnittlauch   pinienkerne   speck	23
<b>salmone</b>	rauchlachs   kapern   dill	24
<b>saltimbocca</b>	rohschinken   salbei   bündner bergkäse	26
<b>tschierv</b>	hirschrohschinken   tomaten   ruccola   parmesan   olivenöl	27
<b>carpaccio</b>	rind   ruccola   parmesan   zitronensaft   olivenöl	27

# salata

<b>herbstsalat</b>	mit getrockneten feigen   apfel   birne   trauben eierschwämmli   nüsse	12   18	  
<b>nüsslisalat</b>	mit speck   ei   apfel   birne	14   19	 
<b>salatschüssel</b>	gemischte grüne blattsalate diverse änderungswünsche	9   15 +3	  

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten

<b>*falafel</b>	frittierte bällchen aus kichererbsen 3 stück	+7	 
<b>*sott'olio</b>	grillierte zuccheti, peperoni an olivenöl mit einem hauch knoblauch	+5	  
<b>*ziegenfrischkäse</b>	walnüsse   trauben	+8 ✓	 
<b>*pouletbrüstli</b>	gebraten und in streifen geschnitten	+15	 
<b>*rindsentrecôte</b>	am stück grilliert und fein geschnitten 120g	+22	 
<b>*rohschinken</b>	aus dem bündnerland fein aufgeschnitten 60g	+10	 

\*aufpreise nur in kombination mit einem salat

**saucen** balsamico | italienisch | französisch

# cuppas – bowls

kreative bowls für jeden geschmack

als alternative zu den klassischen salaten, als vorseife oder für zwischendurch

<b>viv caprese</b>	bunte tomaten   büffelmozzarella   basilikum   pinienkerne	16	✓	⊗
<b>verdura</b>	quinoa   gemüse   ziegenkäse   granatapfel   kräuter   sott'olio	20	✓	⊗
<b>cervo</b>	hirschschenken   chicoree salat walnüsse   trauben arvenkäse   preiselbeeren   eierschwämmli presidio chips aus dem val müstair	25		

# schoppas – aus dem suppentopf

<b>kürbissuppe mit seinem öl und kernen</b>	30cl   50cl	10   16	✓	
<b>bündner gerstensuppe</b>	30cl   50cl	12   18		
<b>bouillon mit ei</b>	30cl   50cl	8   12		⊗

# battuta madürà & tatar classic



<b>kalbsbattuta madürà</b>	vom hausgereiften kalb   limonen-olivenöl   kräuter 70g   130g	26   48		
<b>rinds tatar</b>	vom swissprimbeef 70g   130g	22   33		
<b>thunfisch tatar</b>	msc yellow tail tuna   limonen-olivenöl   kräuter 70g   130g	22   33		

wir bereiten ihnen alle tatar wahlweise mit pommes allumettes oder toast zu toast enthält gluten | laktose

neu müssen sie sich nicht mehr für ein tatar entscheiden, sondern können unser hausgereiftes kalbs battuta in kombination mit den zwei klassikern geniessen

## **dreierlei von battuta und tatar auf dem knochen serviert**








madürà kalb | swissprimbeef | msc yellow tail tuna je 35g



35

# marenda – als vorspeise oder zum z`vieri








für den kleinen hunger: ob heimisch oder aus der ferne – premium produkte garantiert

<b>salsiz</b>	hirschsalsiz von metzgermeister ludwig hatecke 90g	16		
<b>bündner tapas teller</b>	bündnerfleisch   rohschinken   salsiz   bresaola   creppun cornichons   presidio chips aus dem val müstair	39		
<b>hummus</b>	feines kichererbsenpüree   knusprige foccacia zum dippen	9		
<b>pimientos</b>	knusprig ausgebackene pimientos de padrón 100g	10		
<b>falafel</b>	frittierte bällchen aus kichererbsen 5 stück   joghurt dip	9		

# 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 warme **parmigiana**



- |   |   |                |
|---|---|----------------|
|  <b>rindskotelette madurà</b> cut of the day<br>7 bis 8 wochen am knochen gereift |  | 10g zu chf 2.3 |
|  <b>kalbskotelette madurà</b> cut of the day<br>5 bis 6 wochen am knochen gereift |  | 10g zu chf 2.4 |
|  <b>lammkotelettes madurà</b> cut of the day<br>3 bis 4 wochen am knochen gereift |  | 10g zu chf 2.3 |
| <b>hirsch entrecôte</b> cut of the day   ohne knochen<br>mit engadiner chimichurri  |  | 10g zu chf 1.8 |



# grilladas













<b>le tigre qui pleure rinds entrecôte</b> koriander   röstzwiebeln   teriyakisauce 200g   300g	47   58		⊗
<b>rinds entrecôte café de paris</b> kräuterbutter   sott'olio   parmigiana 200g   300g	47   58	⊗	⊗
<b>rinds entrecôte nature</b> sott'olio   parmigiana 200g   300g	44   54	⊗	⊗
<b>kalbsspider</b> medium grilliert   sott'olio   parmigiana 200g	33	⊗	⊗
<b>mistchratzerli américaine</b> fast knochenfrei grilliert   sott'olio   parmigiana	30		
<b>original st. galler kinderfestbratwurst</b> mit zwiebelsauce und pommes allumettes 220g	25		
bestellen sie zusätzlich zu ihrem grillstück:			
engadiner chimichurri   kräuterbutter   preiselbeerbutter	+ 3	⊗	

## völlig wild – wild vom grill












<b>reh racks</b> chimichurri   preiselbeerbutter   sott'olio   parmigiana 250g	56	⊗	⊗
<b>hirsch racks</b> chimichurri   preiselbeerbutter   sott'olio   parmigiana 250g	46	⊗	⊗
<b>wildschwein entrecôte</b> chimichurri   preiselbeerbutter   sott'olio   parmigiana 250g	35	⊗	⊗

# garnitura – beilagen

stärkebeilagen:

<b>pommes allumettes</b>	knusprig ausgebacken	7		
<b>getrübete pommes allumettes</b>	mit trüffel öl   trüffel salz	15		
<b>quinoa</b>	mit minze   gemüse   gurke   kräuter	7		
<b>hummus</b>	mit foccacia aus unserem holzofen	9		
<b>falafel</b>	bällchen aus kichererbsen 5 stk   johgurtsauce	9		
<b>risotto</b>	mit eierschwämmli   kräuter	7		
<b>trenette</b>	mit eierschwämmli   kräuter	7		

salat | gemüse beilagen:

<b>beilagen salat</b>	gemischter blattsalat   sauce nach wahl	7			
<b>pimientos</b>	knusprig ausgebackene pimientos de padrón 100g	10			
<b>blattspinat</b>	mit dörrtomaten   pinienkerne	7			
<b>gemüse mix</b>	peperoni   tomate   zuchetti   aubergine   fenchel pimientos   feta käse   kräuter	12			

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

<b>hamburger</b>	rindshohrücken und schwein 200g   zwiebel   gurke tomate   ketchup   wahlweise mit käse	27
scharf	peru-sauce. mayonnaise mit aji-amarillo aus peru	
mild	uondas-sauce. hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten	
<b>buffalo burger</b>	fleisch vom büffel 200g   mozzarella di bufala barbecue sauce   gebratener speck   tomaten und röstzwiebeln	32
<b>cervo burger</b>	hirschentrecôte 150g   rindshohrücken und schwein 200g speck   apfel   nüsslisalat   blauschimmelkäse preiselbeeren   zwiebelconfit	56
<b>caesar's burger</b>	pouletbrust 200g   lattich   speck   tomate ei   parmesan   ceasar dressing	29

**wir servieren zu allen burger knusprig goldige pommes allumettes**

**cabriolet  
naked**

zu viel brötchen? bestellen sie ihren burger „topless“  
auf die inneren werte kommt es an: burger ganz ohne brot

# pasta cun sosa fatta in chesa

**mezzelune** gefüllt mit eierschwämmli und fontina käse  
peterli | ruccola | hirsch schinken

22 34

**trenette** mit wildbolognese | pecorino

16 20

**spaghetti aglio olio e peperoncino** bel picant

13 17



**spaghetti pomodoro mozzarella** pelati basilikum mozzarella di bufala

16 20



**pasta glutenfrei** separat gekocht 15 minuten  
spaghetti sind auch glutenfrei erhältlich –  
fragen sie unser service team




# chadafö vegan e vegetarica



**gemüse curry** mit erdnüssen | kartoffeln | kräuter

22

## **dal pas-cheder – vom fischer**

<b>lachsfilet</b>	gebraten   sott'olio   parmigiana ca. 200 g	32		
<b>yellow tail tuna</b>	steak grilliert   innen roh   sott'olio   parmigiana ca. 200g	43		

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

*Sharing is caring!*

<b>tavolata fiamma</b>	salat   flammehueche   soft ice cream	39
<b>tavolata italiana</b>	salat   spaghetti plausch   soft ice cream	35
<b>tavolata selvaggina</b>	salat   wildgrilladen   soft ice cream	62

alle uondas spezialitäten in einem menu vereint

<b>tavolata nöbel</b>	flammehueche   salat   hausgereifte grilladen   soft ice cream	85
-----------------------	--	----

# tschiculata – uondas schoggi-bar

**Läderach**  
chocolatier suisse

<b>haselnuss</b>	grosse geröstete und caramelisierte haselnüsse aus dem piemont in schweizer milschokolade	10g zu chf 1.7
<b>mandel</b>	ganze geröstete und caramelisierte mandeln aus kalifornien in dunkler schweizer schokolade	10g zu chf 1.7
<b>himbeer-brombeer</b>	zerriebene himbeeren und fruchtige brombeerstückchen in weisser schweizer schokolade	10g zu chf 1.7
<b>fudge caramel</b>	pure zartschmelzende schweizer milschokolade raffiniert verfeinert mit cremigen caramel stückchen	10g zu chf 1.7
<b>cabruca baumnuss</b>	70% trinitario edelcacao mit geröstetem baumnuss nougat verfeinert	10g zu chf 1.7



**kombinieren sie den kaffee oder espresso mit einem stückli schoggi oder einem „soft ice müsterli“**

  
uondas

# glatscharia

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

<b>nesselrode</b>	mit vermicelles und meringues	10
<b>grischun</b>	mit baumnusskrokant und caramel	10
<b>tschiculata</b>	mit schokosauce und schokoperlen	9
<b>ovo rocks</b>	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	10
<b>schlarigna</b>	mit heissen beeren und „fuatscha grassa“	10
<b>piz nair</b>	mit tobleronestückchen	9
<b>övs</b>	mit schokosauce und eierlikör aus savognin	11
<b>arabica</b>	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	10
<b>bailey's</b>	mit bailey's likör	11
<b>choccobanana</b>	mit schokosauce banane und mandelsplitter	10
<b>amaretto</b>	mit tessiner amaretti und amaretto likör	11
<b>affogato</b>	mit einem heissen espresso übergossen	11
<b>nature</b>	vanille soft ice cream pur	8

## dutscharias – süssigkeiten

<b>schoggitiramisù</b>	im glas		12
<b>marroni trifle</b>	marroni creme   fuatscha grassa		12
<b>dazu:</b>	hausgemachter weisser schokolikör 5cl		9
<b>engadiner torte</b>	konditorei und bäckerei kochendörfer pontresina		11
<b>apfel-zimt flammechueche</b>		12	15
<b>schoggi-banane flammechueche</b>		12	15
<b>schoggi flammechueche</b>		12	15
<b>waldbeeren flammechueche</b>		12	15
<b>käseteller</b>	arvenkäse   tomme fleurette   crepun   feigensenf 120g		20

## iffaunts & buochas finas

<b>capricorn</b>	vanille soft ice cream mit überraschung		7
<b>schellen ursli</b>	vanille soft ice cream mit schoggisauce und überraschung		7
<b>geissepeter</b>	vanille soft ice cream mit caramelsauce und überraschung		7
<b>heidi</b>	vanille soft ice cream mit erdbeersauce und überraschung		7



# bavrandas

<b>allegra</b>	still	35cl 47cl 77cl	4.9	6.3	9.6
<b>passugger</b>	kohlensäurehaltig	35cl 47cl 77cl	4.9	6.3	9.6
<b>gazosa</b>	limone   mirtillo	33cl	5.5		
<b>coca cola</b>	classic   zero	33cl	4.9		
<b>sinalco</b>	geschmack aus orangen, zitronen und mandarinen	33cl	4.9		
<b>rivella</b>	rot   blau   grün	33cl	4.9		
<b>apfelsaft   shorley</b>	von der mosterei möhl aus arbon	33cl	4.9		
<b>saft vom fass</b>	möhl mit oder ohne alkohol	50cl	7.5		

**celeriner bergwasser**  
für **viva con agua...**

100cl

4



...viva con agua ist ein international tätiges netzwerk, welches sich weltweit für den zugang zu sauberem trinkwasser einsetzt. mit unserer "hahnenwasseraktion" unterstützen wir das ziel von viva con agua: sauberes trinkwasser für alle menschen. ende jahr kommt so immer ein vierstelliger spendenbetrag direkt dem hilfswerk zu gute



# biera

<b>BUTATSCHIN*</b>	unser hausbier   leicht & erfrischend	25cl	6.9	
<b>chopfab draft</b>	frisch gezapft	25cl 50cl	4.9	8.5
<b>palü bier</b>	naturtrübes amber-bier aus pontresina	32cl	7.8	
<b>calanda glatsch</b>	eiskalt bei -3,5 °c gereiftes bier	40cl	7.9	
<b>schneider weisse</b>	das original	50cl	8.5	
<b>schneider weisse</b>	alkoholfrei	50cl	8.5	
<b>leermond</b>	alkoholfreies spezialbier aus appenzell	33cl	6.8	

\* exklusiv im rosatsch – gebraut von braumeister daniel käslin | pontresina  
wenn schon ein butatschin [bierbäuchlein], dann davon – meinen die hotel chesa rosatsch girls...

# nossa charn deriva da – fleischherkunft

**madürà rind** hatecke scuol. engadin | graubünden

**madürà kalb** hatecke scuol. engadin und prättigau | graubünden

**madürà lamm** hatecke scuol. engadin und prättigau | graubünden

**trockenfleisch | salsiz** hatecke scuol. engadin | graubünden

**spider** dasPure. wetzikon | schweiz

**stubenküken** schweiz

**pouletbrust** schweiz

**büffel** schweiz

**kinderfest bratwurst** metzgerei schmid st. gallen | schweiz

**hirsch entrecôte** neuseeland

**rinds entrecôte** argentinien. empfohlen von ludwig hatecke \*

\* „kann mit nichthormonellen leistungsförderern, wie antibiotika, erzeugt worden sein.“

**reh- & hirschracks** alpenregion. rageth comestibles

**wildschwein** deutschland. rageth comestibles

**lachs** norwegen

**yellow tail tuna** malediven (msc)

# **stoffe oder erzeugnisse, die allergien oder unverträglichkeiten auslösen**

unsere speisen und getränke können folgende stoffe enthalten:

**glutenhaltiges getreide** wie weizen | roggen | gerste | hafer | dinkel | kamut oder hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte erzeugnisse

**krebstiere** und daraus gewonnene erzeugnisse

**eier** und daraus gewonnene erzeugnisse

**fische** und daraus gewonnene erzeugnisse

**erdnüsse** und daraus gewonnene erzeugnisse

**sojabohnen** und daraus gewonnene erzeugnisse

**milch** und daraus gewonnene erzeugnisse – einschliesslich laktose

**schalenfrüchte** wie mandeln | haselnüsse | walnüsse | cashew | pecannüsse | paranüsse | pistazien | macadamia sowie daraus gewonnene erzeugnisse

**sellerie** und daraus gewonnene erzeugnisse

**senf** und daraus gewonnene erzeugnisse

**sesamsamen** und daraus gewonnene erzeugnisse

**schwefeldioxid und sulphite** in konzentrationen von mehr als 10mg/kg oder 10mg/l ausgedrückt als SO

**lupinen** und daraus gewonnene erzeugnisse

**weichtiere** und daraus gewonnene erzeugnisse

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

