

# 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

# sommerdrinks

belebende erfrischungen für heisse sommertage







<b>limonaden</b>	limetten   zitrone   ingwer	35cl	5
	hausgemachter eistee	35cl	5
	valerias holunderblüten limo	35cl	5
<b>vertschi hugo</b>	saft aus knackigen grünen trauben holunderblüten   minze   limette		9.5
<b>pimm's no. 1 punch</b>	pimm's no. 1   ginger ale   gurke   orange		16
<b>zaugg's famous mojito</b>	rum   limette   rohrzucker   minze		16.5
<b>ginkreation der woche</b>			18
<b>whiskey der woche</b>			18

# pigna da laina – holzofen











knusprige, hausgemachte flammechueche aus dem holzofen  
seit dreiundzwanzig jahren der beste flammechuechegenuss im engadin

<b>anniversari</b>	rinds tatar 130g   rucola   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>vegetar</b>	sott'olio   che chaschöl feta   oliven   pinien	22 ✓
<b>diavolezza</b>	pikante salami   tomate   zwiebel   bündner bergkäse	22
<b>caprino</b>	ziegenkäse   frische feigen   schnittlauch   pinienkerne   speck	23
<b>salmone</b>	rauchlachs   kapern   dill	24
<b>saltimbocca</b>	rohschinken   salbei   bündner bergkäse	26
<b>carpaccio</b>	rind   rucola   parmesan   zitronensaft   olivenöl	27

# salata

<b>sommersalat</b>	mit saisonalen beeren   granatapfel   aprikosen pfirsich   nektarinen   frische feigen	14   20	  
<b>salatschüssel</b>	grüne blattsalate	9   15	  
	diverse änderungswünsche	+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 zucchetti, peperoni an olivenöl mit einem hauch knoblauch	+5	  
<b>*ziegenfrischkäse</b>	walnüsse   frische feigen	+8	 
<b>*pouletbrüstli</b>	gebraten und in streifen geschnitten 160g	+15	 
<b>*rindsentrecôte</b>	am stück grilliert und fein geschnitten 120g	+22	 

\*aufpreise nur in kombination mit einem salat

**saucen** balsamico | italienisch | französisch

# cuppas – bowls

kreative sommer bowls für jeden geschmack

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

<b>verdura</b>	quinoa   gemüse   ziegenkäse   granatapfel   kräuter   sott'olio	20	✓	✗
<b>levante</b>	falafel   hummus   joghurtbällchen   kichererbsensalat koriander   focaccia   chili	20	✓	
<b>melone</b>	wassermelone   gurke   che chaschöl feta   minze   limette   baumnüsse mit rohschinken 60g	20	✓	✗
		+10		✗

# schoppas – aus dem suppentopf

<b>kokos-rüebli-suppe</b>	koriander   mandelblättchen	30cl   50cl	12   18	✗	✓	✗
mit pouletwürfel 100g			+10	✗		✗
<b>bündner gerstensuppe</b>		30cl   50cl	12   18			
mit geschnittenem wienerli			+4			
<b>bouillon mit ei</b>		30cl   50cl	8   12			✗
<b>ananas gazpacho</b>	piment d'espelette   granatapfel	30cl   50cl	10   16	✗	✓	✗

# sommerhits

**tagliata vom schwein** nackenkern 100g | frittierte kapern | kräuter  
rucola | parmesan | pinienkerne | limonenöl



27   



**burrata** burrata | bunte tomaten | spinat | grissini | rote zwiebeln

24 



# tatar madürà & classic





**kalbstatar madürà** hausgereift | handgeschnitten | limonenöl | kräuter 70g | 130g

26 | 48  

**rindstatar** vom swissprimbeef 70g | 130g

22 | 33  

**lachstatar** handgeschnitten | limonenöl | kräuter | mangosenf 70g | 130g

22 | 33  

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

## dreierlei tatar auf dem knochen serviert










madürà kalb | swissprimbeef | lachs je 35g

35  



# marenda – als vorspeise oder zum z`vieri

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

<b>markbein</b>	meersalz   petersilie   toast	27	
<b>salsiz</b>	hirschsalsiz von metzgermeister ludwig hatecke 90g	16	 
<b>bündnerteller</b>	bündnerfleisch   rohschinken   salsiz   bresaola arvenkäse   bergkäse   cornichons 180g   240g	30   39	
<b>hummus</b>	feines kichererbsenpüree   knusprige foccacia zum dippen	9	 
<b>pimientos</b>	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 **gemüse mix**.



**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



**lammkotelettes madürà** cut of the day

3 bis 4 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.3



**hirsch entrecôte** cut of the day | ohne knochen

mit engadiner chimichurri



10g zu chf 1.8





# grilladas

**bone-in rind | filet | mit knochen | gemüse mix 250g**



65



**entrecôte nature rind | gemüse mix 200g | 300g**

44 | 54



**entrecôte café de paris rind | kräuterbutter | gemüse mix 200g | 300g**

47 | 58



**entrecôte le tigre qui pleure rind | koriander | röstzwiebeln | teriyakisauce 200g | 300g**

47 | 58



**flanke kalb | medium grilliert | gemüse mix 200g**

36



**secreto schwein | medium grilliert | gemüse mix 200g**

35



**presa schwein | nackenkern | medium grilliert | gemüse mix 200g**

35



**mistchratzerli américaine fast knochenfrei grilliert | gemüse mix**

30



**plinios kalbsbratwurst mit zwiebelsauce und pommes allumettes 220g**

22













**bestellen sie zusätzlich zu ihrem grillstück:**

engadiner chimichurri | kräuterbutter | tomaten-limonen salsa













+3  

# garnitura – beilagen

stärkebeilagen:

<b>pommes allumettes</b>	knusprig ausgebacken	7		
<b>getrübete pommes allumettes</b>	mit trüffelöl   trüffelsalz	15		
<b>süßkartoffel pommes-frites</b>	mit hausgemachtem mango-curry ketchup	9		
<b>kartoffel-zitronenstampf</b>	mit thymian	9		
<b>quinoa</b>	mit minze   gemüse   gurke   kräuter	9		
<b>hummus</b>	mit foccacia aus unserem holzofen	9		
<b>falafel</b>	bällchen aus kichererbsen 5 stk   johgurtsauce	9		
<b>trenette</b>	mit butter	7		

salat | gemüse beilagen:

<b>beilagen salat</b>	grüner blattsalat   sauce nach wahl	7		
<b>pimientos</b>	ausgebackene pimientos de padrón 100g	10		
<b>spinat-erbsen</b>	sautiert	7		
mit pancetta		+3		
<b>sott'olio gemüse</b>	grillierte zucchetti und peperoni an olivenöl	7		
<b>parmigiana</b>	aubergine-tomaten auflauf   parmesan	7		

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





<b>hamburger</b>	rind und schwein 200g   zwiebel   gurke   tomate   ketchup wahlweise mit käse	29
scharfe peru-sauce	mayonnaise mit aji-amarillo aus peru	
mild uondas-sauce	hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten	
<b>buffalo burger</b>	mit fleisch vom büffel 200g   mozzarella di bufala	32
ciabatta brot	barbecue sauce   gebratener speck   tomaten und röstzwiebeln	
<b>cajun burger</b>	lachsfilet 200g mit cajungewürz   melone-limetten salsa	38
ciabatta brot	tomate   rucola   mais-curry mayonnaise	
<b>caesar's burger</b>	pouletbrust 160g   eisberg   speck   tomate	30
ciabatta brot	ei   parmesan   ceasar dressing	

**wir servieren zu allen burgern knusprig goldige 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	



## **dal pas-cheder – vom fischer**


<b>doradenfilet</b>	gebraten   gemüse mix   picante tomaten-limonen salsa ca. 160g	33	 
<b>lachsfilet</b>	gebraten   gemüse mix ca. 200g	35	 

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

*Sharing is caring!*

<b>tavolata fiamma</b>	salat   flammechueche   soft ice cream	39	
<b>tavolata italiana</b>	salat   spaghetti plausch   soft ice cream	35	

alle uondas spezialitäten in einem menu vereint

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

# pasta cun sosa fatta in chesa

wählen sie zwischen **trenette, spaghetti oder malloreddus pasta** und kombinieren sie nach herzenslust mit:

**aglio olio e peperoncino** bel picant

13 | 17



**pomodoro mozzarella** pelati | basilikum | büffelmozzarella

16 | 20 ✓

**casarano** cima di rapa | pancetta

14 | 18



**pasta glutenfrei** separat gekocht 15 minuten

## chadafö vegetarica

auch vegan möglich



**indisches gemüse curry** mit joghurt lassie

16 | 20

**shakshuka** tomaten-peperoni auflauf | kichererbsen

18 | 25

ei | joghurt | che chaschöl feta

# tschiculata – uondas schoggi-bar

**Läderach**  
chocolatier suisse

<b>rocher</b>	extra viele geröstete mandelsplitter in schweizer milkschokolade	10g zu 1.7
<b>corn flakes</b>	knusprig-luftige corn flakes in schweizer milkschokolade	10g zu 1.7
<b>früchtemix</b>	ganze pistazien, caramelisierte mandeln und kandierte orangenstückchen in weisser schweizer schokolade	10g zu 1.7
<b>nuss-trio</b>	caramelisierte piemonteser haselnüsse, rocher-mandeln und geröstete pistazien in schweizer milch- und dunkler schokolade	10g zu 1.7
<b>orangen-mandel</b>	feinste orangenstückchen und mandelscheibchen in dunkler schweizer schokolade	10g zu 1.7



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







# glatscharia

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

<b>freias</b>	mit frischen erdbeeren und erdbeersauce	11
<b>tropical</b>	mit kandierter mango und passionsfruchtpüree	11
<b>grischun</b>	mit baumnusskrokant und caramel	10
<b>tschiculata</b>	mit schokosauce und schokoperlen	10
<b>ovo rocks</b>	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	11
<b>schlarigna</b>	mit frischen beeren, waldbeersauce und „fuatscha grassa“	11
<b>piz nair</b>	mit tobleronestückchen	10
<b>oreo</b>	mit oreo guetzli	10
<b>övs</b>	mit schokosauce und eierlikör aus savognin	12
<b>arabica</b>	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	10
<b>baileys</b>	mit baileys	12
<b>amaretto</b>	mit tessiner amaretti und amaretto	12
<b>affogato</b>	mit einem heissen espresso übergossen	12
<b>nature</b>	vanille soft ice cream pur	8

## dutscharias – süssigkeiten

<b>schoggitiramisù</b>	im glas	12	
<b>pistaziencrème</b>	mit heidelbeersauce und pistazienkrokant	12	
<b>frische beeren</b>	heidelbeeren   erdbeeren   himbeeren   brombeeren 150g	15	  
<b>engadiner torte</b>	konditorei und bäckerei kochendörfer pontresina	11	
<b>apfel-zimt flammechueche</b>		12   15	
<b>schoggi flammechueche</b>		12   15	
<b>waldbeeren flammechueche</b>		12   15	
<b>käseteller</b>	arvenkäse   bündner bergkäse   creppun   feigensenf 120g	18	

## 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   heidelbeer	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	33cl	4.9		
<b>apfelsaft   shorley</b>	von der mosterei möhl aus arbon	33cl	4.9		
<b>michel</b>	rhabarber-himbeer schorle	33cl	4.9		
<b>saft vom fass</b>	möhl mit oder ohne alkohol	50cl	7.5		
<b>celeriner bergwasser</b>		100cl		4	
<b>für <a href="#">viva con agua...</a></b>					



...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   sommerlich 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

**bone in filet** hatecke scuol engadin | graubünden

**bündnerfleisch | salsiz** hatecke scuol engadin | graubünden

**schwein** appenzell

**kalbsflanke** daspure wetzikon | zürich

**stubenküen** schweiz

**pouletbrust** schweiz

**büffel** schweiz

**plinios bratwurst** plinio samedan graubünden | schweiz

**hirsch** neuseeland

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

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

**lachs geräuchert** nordsee

**lachs** nordatlantik

**dorade** mittelmeer

# **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.

