

legenda



vegetarisch



vegan



glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich



lactosefrei



im hotel chesa rosatsch gereiftes engadiner fleisch



cut of the day



mittags von 12-14.30 uhr | abends von 18.15-21 uhr



uondas

pigna da laina · pasta · grilladas

signature drinks – entdeckt von gastgeber stefan zaugg

alkoholfrei

nycha kombucha „ginger“	schweizer limonade aus fermentiertem tee ingwer	33cl	6.9
nycha kombucha „bergkräuter“	limo aus schweizer bergkräuter birne zitrone minze	33cl	6.9
ingwer-zitronen-punsch	heisses ingwer-tee-getränk zitrone		6.9

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 minze-quitte-schorle	aus pfefferminztee quittensaft apfelsaft holundersaft	33cl	6.4

mit güggs

GINUIN gin tonic	hauseigener engadiner gin mit three cents tonic		21.5
-------------------------	---	--	------










pigna da laina – holzofen













knusprige, hausgemachte flammechueche aus dem holzofen.
seit 1996 der beste flammechuechegenuss im engadin.

original	speck zwiebel	19
saltimbocca	rohschinken salbei bündner bergkäse	28
bov	rinds tatar ^{130g} rucola parmesan trüffelöl	34
caprino	ziegenkäse getrocknete feigen schnittlauch pinienkerne speck	29
salmone	rauchlachs kapern dill	28
diavolezza	pikante salami tomate zwiebel bündner bergkäse	24
engiadina	engadiner käse schnittlauch	23 ✓
artischoccas	artischocken tomaten parmesan	23 ✓
caprese	mozzarella tomate basilikum	21 ✓


salata - salate

wintersalat	getrocknete feigen mandarinen walnüsse apfel	12 18	  
nüsslisalat	speck ei croûtons	14 20	
blattsalat		9 14	  
	diverse änderungswünsche	+3	

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.

*falafel	frittierte bällchen aus kichererbsen 3 stück	+7	  
*sott'olio	grillierte zuccheti peperoni an olivenöl ein hauch knoblauch	+6	  
*ziegenfrischkäse	aus luzern	+8	 
*tuna tataki	thunfisch kurz angebraten tranchiert 100g	+17	 
*rindsentrecôte	am stück grilliert fein geschnitten 120g	+22	 

*aufpreise nur in kombination mit einem salat.

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

Schoppas – aus dem Suppentopf

pastinakencrèmesuppe
bündner gerstensuppe

20cl | 30cl

11 | 15



20cl | 30cl

12 | 16

apero

rohschinken

frisch geschnitten von der berkel 90g

17



hirschsalsiz

von metzgermeister ludwig hatecke 90g

17



hummus

feines kichererbsenpüree | hausgemachtes fladenbrot zum dippen

10



pimientos

ausgebackene pimientos de padrón 100g

10



falafel

handgemachte bällchen aus kichererbsen 5 stück | joghurt dip

12



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. unsere tatarvarianten stehen denen von escoffier in nichts nach...



kalbstatar
rindstatar
tunatatar

hausgereift | limonenöl | kräuter 70g | 130g

vom swissprimebeef 70g | 130g

limonenöl | kräuter 70g | 130g

39 | 67



25 | 35



26 | 36



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

markbein

meersalz | petersilie | toast

28



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



„das kleine beckenstück ist eine rarität. den namen hat es von einer fettschicht, die sich spinnennetzförmig über das steak spannt. kurzfaserig, saftig und stark marmoriert eignet es sich perfekt zum grillieren.“

rindsentrecôte café de paris mit sott'olio und parmigiana 200g | 300g

49 | 69



„nicht die franzosen haben es erfunden, sondern die schweizer! entstanden ist die berühmte beurre café de paris 1930 in genf. das rezept stammt aus dem restaurant du coq d'or.“

rindsentrecôte le tigre qui pleure koriander | röstzwiebeln | teriyakisauce 200g | 300g 47 | 68



„ein ursprünglich thailändisches gericht. wir komponieren das gericht neu mit einem hauch japan.“

hirsch entrecôte mit sott'olio und parmigiana | chimichurri | cut of the day pro 10g

2.1



plinios kalbsbratwurst mit zwiebelsauce und pommes allumettes 220g

22

garnitura – beilagen

saftiges, reifes gemüse aus der norditalienischen küche.

**sott'olio gemüse
parmigiana**













grillierte zucchetti und peperoni an olivenöl
aubergine-tomaten auflauf | parmesan

7   
7   

stärkebeilagen:

**pommes allumettes
getrüffelte pommes allumettes
süsskartoffel pommes-frites
quinoa**

knusprig ausgebacken
trüffelöl | trüffelsalz
minze | gemüse | gurke | kräuter

7   
15   
9   
9   

gemüse- und salatbeilagen:

**beilagensalat
blattspinat**

grüner blattsalat | sauce nach wahl
zwiebeln | knoblauch

7   
8   





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 tomaten röstzwiebeln	35
tuna burger	thunfischsteak 200g mayo mit aji-amarillo rucola pimientos	49




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

tuna steak	gebraten mit sott'olio und parmigiana ca. 200g	44		
saiblingfilet	gebraten mit sott'olio und parmigiana ca. 160g	38		

spezialität scandinava

auf vorreservation für 3-4 personen		139			
nordisches loimulohi	ganze lachsseite auf dem buchenholz-brett an der engadiner luft vor dem uondas heiss geräuchert mit maldon sea salt limonenöl dazu 4 vodka-shots bis am vortag bestellen, ca. 800g				

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

tavolata fiamma	salat flammehueche soft ice cream	39			
tavolata nöbel	flammehueche salat hausgereifte grilladen soft ice cream	85			



pasta cun sosa fatta in chesa

wählen sie zwischen **trenette oder penne rigate** und kombinieren sie nach herzenslust mit:

aglio, olio e peperoncino bel picant

13 | 17



pomodoro mozzarella pelati | basilikum | büffelmozzarella

16 | 20 ✓



pasta glutenfrei separat gekocht 15 minuten

chadafö vegana



spitzpeperoni gefüllt mit süsskartoffeln | karotten | reis 1 oder 2 stück

16 | 25

linseneintopf kartoffeln | sellerie | karotten

18 | 24

glatscharia

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

prüna	mit hausgemachtem zwetschgenkompott	11
nesselrode	der klassiker mit vermicelles und meringues	11
grischun	mit baumnusskrokant und caramel	10
tschiculata	mit schoggisauce und schoggiperlen	10
ovo rocks	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	11
schlarigna	übergossen mit heissen beeren und guezli	11
piz nair	mit tobleronestückchen	10
pimm's	mit pimm's no. 1	12
övs	mit schoggisauce und feinem eierlikör aus savognin	12
arabica	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	10
baileys	begleitet von einem schuss baileys	12
amaretto	mit tessiner amaretti und amaretto likör	12
affogato	mit heissem espresso	12
nature	vanille soft ice cream pur	8








kombinieren sie den kaffee oder espresso

mit einem stückli schoggi oder einem „soft ice müsterli“



uondas

vins e dutscharias – wine & sweets pairing

brownie cake kuchen mit 70% schokolade dazu ein soft ice müsterli	12	
gianotti's milkschokolade mit peta zeta knallbrause 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 waldbeer crisps 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	
panna cotta mit sauce von puschlaver heidelbeeren	10	
mango-kokos-crème veganes, tropisch-frisches dessert	10	  
apfel-zimt flammechueche	12 15	
schoggi flammechueche	12 15	
waldbeeren flammechueche	12 15	

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