

# 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

# alkoholfreie drinks

<b>nycha kombucha „bergkräuter“</b>	limo aus schweizer bergkräuter   birne   zitrone   minze	33cl	6.9
<b>rosé vertschì hugo</b>	vertschì rosé   minze   limette   holunderblütensirup		13.5
<b>KOA – saft aus kakao-fruchtfleisch</b>	tropischer geschmack, weniger food-waste <i>„tastes like litchi but better“ – cacao farmer ama owusa, ghana</i>	15cl	7.9
<b>samuel’s himbeerschorle</b>	hagenbuttentee   himbeersaft   apfelsaft	33cl	6.9
<b>samuel’s apfelschorle</b>	schweizer apfelsaft von hochstammbäumen	33cl	5.9
<b>calamansi</b>	wie fanta und orangina zusammen – nur besser	33cl	6.8
<b>cocoa sirsak</b>	limo aus kakaoschoten   sirsak   heidelbeer limetten   bio rohrzucker	33cl	6.8
<b>valerias holunderblütenlimo</b>	holunderblüte   limette   minze	25cl	5
<b>hausgemachter eistee</b>	früchtetee mit kräutern   orange   minze	25cl	5
<b>zitroneneistee mit ingwer</b>	mild   mittel oder sehr scharf – sie wählen aus	25cl	6

# alkoholhaltige drinks

## hopfig

**bernina bier**

von daniel kÄslin aus pontresina

25cl 6.9

**appenzeller quöllfrisch**

das beliebteste schweizer bier

25cl 4.9

## neu entdeckt

**rosatsch lemonade**

mievlas vodka | triple sec | limette | citro

15

**campari koa**

campari | koasaft

15

**safran koa**

hausgemachter safranvodka | koasaft

17

## alt und bewährt

**aperol spritz**

aperol | prosecco | orange

12.5

**hugo**

prosecco | holunderblüte | limette | minze

12.5

**gsprützta wissa**

süss mit orange oder sauer mit zitrone

10.5

**sauser**

gärender traubenmost

10cl 3




























# pigna da laina – holzofen

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

<b>original</b>	speck   zwiebel	19
<b>diavolezza</b>	pikante salami   tomate   zwiebel   engadiner käse	24
<b>funghi</b>	steinpilze   eierschwämmli   champignons   schnittlauch   parmesan	23 ✓
<b>caprese</b>	mozzarella   tomate   basilikum	21 ✓
<b>saltimbocca</b>	rohschinken   salbei   engadiner käse	28
<b>bov</b>	rindstatar 130g   rucola   parmesan   trüffelöl	34
<b>cervo</b>	hirschtrockenfleisch   tomatenwürfel   parmesan   rucola   olivenöl	28
<b>caprino</b>	ziegenkäse   feigen   schnittlauch   pinienkerne   speck	29
<b>salmone</b>	rauchlachs   kapern   dill	28

# salata – salate

<b>herbstsalat</b>	eingelegerter kürbis   baumnüsse   trauben   feigen   birne	14   20	  
<b>nüsslisalat</b>	ei   speck   wurzelbrotdcroûtons	14   20	
<b>blattsalat</b>		9   14	  
	diverse änderungswünsche	+3	
<b>saucen</b>	balsamico   italienisch   französisch		  
<b>fenchelsalat</b>	fenchel   trauben   nüsse   radicchio   vinaigrette	16	  
<b>randensalat</b>	randen   apfel   orange   rucola   vinaigrette	14	  
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   ein hauch knoblauch	+6	  
<b>rindsentrecôte</b>	am stück grilliert   fein geschnitten 120g	+22	 
<b>trutenbrust-spiessli</b>	chimichurri   peperoni 140g	+19	 

**UNSER  
TIPP**

## **schoppas – aus dem suppentopf** (beide laktosefrei möglich)

<b>kürbiscrèmesuppe</b>	kürbiskerne   kürbiskernöl	20cl   30cl	11   15 ✓ ⊗
<b>bündner gerstensuppe</b>	mit geschnittenem wienerli	20cl   30cl	12   16 +4




## **piculezzas – engadiner mezze**

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.


<b>muhammara</b>	peperonipesto   walnüsse   knoblauch   hausgemachtes fladenbrot	8	✓ ⊗
<b>purpetti mulingiani</b>	auberginenbällchen mit kräutern	8	✓ ⊗
<b>hummus</b>	feines kichererbsenpüree   hausgemachtes fladenbrot	10	✓ ⊗
<b>pimientos</b>	ausgebackene pimientos de padrón 100g	10	⊗ ✓ ⊗
<b>edamame</b>	knackige grüne sojabohnen mit meersalz	9	⊗ ✓ ⊗
<b>falafel</b>	handgemachte bällchen aus kichererbsen 5 stück   joghurt dip	12	✓ ⊗
<b>chorizo kroketten</b>	gebackene kartoffelkroketten mit chorizo   sauerrahm	12	
<b>kastanienrohschinken</b>	frisch geschnitten von der berkel 60g	17	⊗ ⊗
<b>hirschsalsiz</b>	von metzgermeister ludwig hatecke 90g	17	⊗ ⊗

# 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...

<b>rindstatar</b>	vom swissprimebeef 70g   130g	25   35		
<b>rindstatar</b>	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

<b>markbein</b>	meersalz   petersilie   toast	22		
-----------------	-------------------------------	----	---	---

# garnitura – beilagen

<b>sott'olio gemüse</b>	grillierte zucchini und peperoni an olivenöl	7.5	  
<b>parmigiana</b>	aubergine-tomaten auflauf   parmesan	7.5	  
<b>pommes allumettes</b>	knusprig ausgebacken	7.5	  
<b>getrübete pommes allumettes</b>	trüffelöl   trüffelsalz	15	  
<b>süßkartoffel pommes-frites</b>		9	  
<b>polenta bramata</b>	polenta aus poschiavo mit bergkäse	8	  
<b>blattspinat</b>	zwiebeln   knoblauch	8	  
<b>shakshuka</b>	tomaten   peperoni   Petersilie   feta   kichererbsen	8	  
<b>herbstliches ofengemüse</b>	pastinaken   rüebli   mangold   haselnüsse honig-vinaigrette   fleur de sel	9	  
<b>beilagensalat</b>	grüner blattsalat   sauce nach wahl	7.5	  



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

<b>uondas burger</b>	rind und schwein 200g   zwiebel   gurke   tomate   ketchup wahlweise mit käse hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten	31
<b>peru burger</b>	rind und schwein 200g   zwiebel   gurke   tomate   ketchup wahlweise mit käse mayonnaise mit aji-amarillo aus peru	33
<b>buffalo burger</b>	fleisch vom büffel 200g   mozzarella di bufala barbecue sauce   gebratener speck   tomate   gebackene zwiebelringe	35
<b>wild burger</b>	hirsch   rind und schwein 200g   rotkohlsalat   preiselbeeren kräuter-quark	35
<b>beyond burger</b>	veganes burger patty aus erbsenprotein   ziegenkäse tomate   rucola   grilliertes gemüse   chimichurri	29 ✓

wir servieren zu allen burgern pommes allumettes.

**doppeldecker**  
**cabriolet**  
**naked**

möchten sie ein zusätzliches fleisch +200g in ihren burger?  
zu viel brötchen? bestellen sie ihren burger „topless“  
auf die inneren werte kommt es an: burger ganz ohne brot

+18



uondas

# dal pas-cheder – vom fischer

ganze gebratene forelle

knoblauch-limetten-butter ca. 180g

31



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

**lachsfilet** 100g | 200g (ganzer lachs auf vorbestellung auch an anderen tagen möglich)

26 | 36



wählen sie ihre beilage auf der pinken seite

## 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



# chadafö vegetaria – vegetarische küche

<b>shakshuka</b>	tomaten   peperoni   petersilie   feta   ei   kichererbsen   fladenbrot	25	✓	
<b>mezzeteller</b>	drei mezze nach wahl portion für eine person   ausgenommen salsiz und rohschinken	22		
<b>rotes linsen dal</b>	koriander   joghurt   schwarzer sesam   minze   fladenbrot	26	✓	
<b>pilzbrioche</b>	gemischte pilze   rahm   butterbrioche   sauerrahm   schnittlauch	23	✓	
<b>beyond burger</b>	veganes burger patty aus erbsenprotein   ziegenkäse tomate   rucola   grilliertes gemüse   chimichurri	29	✓	
<b>polenta bramata mit herbstgemüse</b>	pastinake   rüebli   mangold   haselnüsse   honig-vinaigrette fleur de sel	23	✓	⊗ ⊕

## pasta cun sosa fatta in chesa

<b>trenette al limone</b>	zweierlei tomaten   frischer zitronensaft zitronenöl   knoblauch   kräuter	14   18	✓	⊕
<b>trenette al ragù di cervo</b>	wildbolognese	16   20		⊕



**pasta glutenfrei** separat gekocht spaghetti | 15 minuten

# glatscharia

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



## müsterli | herzhaft

<b>nesselrode</b>	mit vermicelles und meringue	8   12	⊗
<b>grischun</b>	mit baumnusskrokant und caramel	7   10	⊗
<b>tschiculata</b>	mit schoggisauce und schoggiperlen	7   10	⊗
<b>ovo rocks</b>	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	7   11	⊗
<b>schlarigna</b>	mit heissen beeren, beerensauce und guezli	8   12	
<b>piz nair</b>	mit tobleronestückchen	7   10	⊗
<b>övs</b>	mit schoggisauce und feinem eierlikör	8   12	⊗
<b>arabica</b>	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	7   10	⊗
<b>affogato</b>	mit heissem espresso	8   12	⊗
<b>nature</b>	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 süsswein	5cl <b>château suduiraut 2009</b> , sauternes	<b>7.9</b>	

## pitschen ma squisit - klein aber fein

schokoladenkuchen	mit rumtopfbeeren	14	
nusstorte im glas	baumnusskaramel   rahm   vanillecrumble	9	
cheesecake im glas	mit heidelbeeren	10	
apfel-zimt flammechueche		12   15	
schoggi flammechueche		12   15	

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