

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

T

für take away empfohlen



uondas

pigna da laina · pasta · grilladas









uondas

pigna da laina – holzofen











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

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








salata – salate

sommersalat	nektarine baumnüsse beeren granatapfel avocado frische feigen	14 20	  
blattsalat	diverse änderungswünsche	9 14 +3	  

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.

*falafel	frittierte bällchen aus kichererbsen 3 stück	+7	  
*sott'olio	grillierte zucchetti peperoni an olivenöl ein hauch knoblauch	+6	  
*ricotta secca	gereift gehobelt	+5	 
*rindsentrecôte	am stück grilliert fein geschnitten 120g	+22	 

*aufpreise nur in kombination mit einem salat.




















saucen	balsamico italienisch französisch		  
melonen-feta-salat	wassermelone feta rucola minze	18	 
capresesalat	cherrytomaten büffelmozzarella basilikum limonenöl	21	 

schoppas – aus dem suppentopf

rüebli-currysuppe	mit jaipur curry	20cl 30cl	11 15	  
bündner gerstensuppe	(laktosefrei möglich) mit geschnittenem wienerli	20cl 30cl	12 16	
			+4	

piculezzas – engadiner mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.

muhammara	peperonipesto walnüsse knoblauch hausgemachtes fladenbrot		8	 
purpetti mulingiani	auberginenbällchen		8	
patacones	südamerikanische kochbananen sour cream		8	 
hummus	feines kichererbsenpüree hausgemachtes fladenbrot		10	 
pimientos	ausgebackene pimientos de padrón 100g		10	  
edamame	knackige grüne sojabohnen mit meersalz		9	  
falafel	handgemachte bällchen aus kichererbsen 5 stück joghurt dip		12	 
kastanienrohschinken	frisch geschnitten von der berkel 60g		17	 
hirschsalsiz	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...

rindstatar	vom swissprimebeef 70g 130g	25 35		Ⓝ
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

pasta cun sosa fatta in chesa

trenette al limone	zweierlei tomaten frischer zitronensaft zitronenöl knoblauch kräuter	14 18	✓	Ⓝ
trenette tomate-mozzarella	pelati büffelmozzarella basilikum	16 20	✓	
trenette bolognese	italienisches ragù	14 18		Ⓝ

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 tomate röstzwiebeln	35
scamorza büffel	fleisch vom büffel 200g scamorza gedörrte tomate pesto mayo rucola grilliertes gemüse	35
beyond burger	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

garnitura – beilagen

saftiges, reifes gemüse aus der norditalienischen küche.

sott'olio gemüse parmigiana	grillierte zucchetti und peperoni an olivenöl aubergine-tomaten auflauf parmesan	7.5   
		7.5  
stärkebeilagen:		
pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7.5   
getrübete pommes allumettes	trüffelöl trüffelsalz	15   
süßkartoffel pommes-frites		9   
bratkartoffeln	rosmarin	8   
bunte rüebli	im ofen gegart gerösteter sesam petersilie	7   
quinoa	minze gemüse gurke kräuter	9   
gemüse- und salatbeilagen:		
beilagensalat	grüner blattsalat sauce nach wahl	7.5   
blattspinat	zwiebeln knoblauch	8   
shakshuka	tomaten peperoni petersilie feta kichererbsen fladenbrot	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

frische beeren	mit halb geschlagenem rahm	14	✓	⊗
nusstorte im glas	baumnusskaramel rahm vanillecrumble	9		
beeren trifle mit granola		7		
apfel-zimt flammechueche		12 15	✓	
schoggi flammechueche		12 15	✓	

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

