

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



für take away empfohlen



uondas

pigna da laina · pasta · grilladas

signature drinks – entdeckt von gastgeber stefan zaugg

alkoholfrei

nycha kombucha „quitte-birne“	schweizer limonade aus fermentiertem tee quitte birne	33cl	6.9
nycha kombucha „bergkräuter“	limo aus schweizer bergkräuter birne zitrone minze	33cl	6.9
ingwer punsch	mit ingwerkonzentrat von sama sama		5

KOA – saft aus kakao-fruchtfleisch weltneuheit! tropischer geschmack, weniger food-waste 15cl 7.9
„tastes like litchi but better“ – cacao farmer ama owusa, ghana

pink grapefruit soda	sprudelnd frisches pink grapefruit water	20cl	6.8
samuel's apfel-schorle	mit schweizer apfelsaft von hochstammbäumen	33cl	5.9
cocoa sirsak	limo aus kakaoschoten sirsak heidelbeer limetten bio rohrzucker	33cl	6.8

mit alkohol

campari koa	bitter süsslich appetitanregend		15
safran koa	exotisch süsslich eigenkreation		17

pigna da laina – holzofen

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

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

salata – salate

wintersalat	apfel birne geröstete baumnüsse mandarinen trauben spinat ricotta secca	12 18	✓✗	T
nüsslisalat	speck ei croûtons	14 20		Ⓝ T
blattsalat		9 14	✗✓Ⓝ	T
	diverse änderungswünsche	+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		✓✗	Ⓝ
---------------	---------------------------------------	--	----	---

Schoppas – aus dem Suppentopf

süßkartoffel-kokos suppe	gesalzene erdnüsse koriander	20cl 30cl	11 15	✓	✗	🌱	🚫	T
bündner gerstensuppe	(laktosefrei möglich) mit geschnittenem wienerli	20cl 30cl	12 16					T
			+4					T




Piculezzas – Engadiner Mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.

muhammara	peperonipesto walnüsse knoblauch hausgemachtes fladenbrot	8	✓		🌱	🚫	T
purpetti mulingiani	auberginenbällchen	8	✓				T
patacones	südamerikanische kochbananen sour cream	8	✓	✗			T
hummus	feines kichererbsenpüree hausgemachtes fladenbrot	10			🌱	🚫	T
pimientos	ausgebackene pimientos de padrón 100g	10	✓	✗	🌱	🚫	T
falafel	handgemachte bällchen aus kichererbsen 5 stück joghurt dip	12	✓	✗			T
rohschinken	san daniela frisch geschnitten von der berkel 60g	17		✗		🚫	T

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		T
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

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 fümantedas – „oh canada“



probieren sie die ersten engadiner fleischspezialitäten aus dem räucherofen.

baby back ribs (schwein) mit honey rub | bunte rüebli im ofen gegart ca 500g

46   

spare ribs (kalb) mit maple rub | bunte rüebli im ofen gegart ca 500g

55   

beef brisket mit rosatsch rub | bunte rüebli im ofen gegart 200g

36   

grilladas

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

49 | 69   

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






48 | 68   

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














2.1  

garnitura – beilagen







saftiges, reifes gemüse aus der norditalienischen küche.

sott'olio gemüse	grillierte zucchetti und peperoni an olivenöl	7.5	  	T
parmigiana	aubergine-tomaten auflauf parmesan	7.5	 	T

stärkebeilagen:

pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7.5	  	T
getrübete pommes allumettes	trüffelöl trüffelsalz	15	  	T
süßkartoffel pommes-frites		9	  	T
parmesan risotto		9		T
bunte rüebli	im ofen gegart gerösteter sesam schnittlauch	7	  	T

gemüse- und salatbeilagen:

beilagensalat	grüner blattsalat sauce nach wahl	7.5	  	T
blattspinat	zwiebeln knoblauch	8	  	T

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	T
peru burger	rind und schwein 200g zwiebel gurke tomate ketchup wahlweise mit käse mayonnaise mit aji-amarillo aus peru	33	T
buffalo burger	fleisch vom büffel 200g mozzarella di bufala barbecue sauce gebratener speck tomate röstzwiebeln	35	T
scamorza büffel	fleisch vom büffel 200g scamorza gedörrte tomate pesto mayo rucola grilliertes gemüse	35	T
beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri	29 ✓	T

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

smoked salmon “oh canada” geräuchert mit maple | mit sott’olio und parmigiana ca. 180g

36



loimulohi nordic zur zeit können wir das lachs-special leider nicht anbieten.

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 und als beilage **sott’olio-grillgemüse und warmen parmigiana-auflauf**.

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

26 | 36



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

trenette al limone	zweierlei tomaten frischer zitronensaft zitronenöl knoblauch kräutern	14 18	✓	Ⓝ	T
trenette cinque p	tomate rahm parmesan petersilie pfeffer	14 18	✓		T
trenette mulingiani	zweierlei tomaten basilikum aubergine	16 22	✓		T
trenette bolognese	italienisches ragù	14 18		Ⓝ	T



pasta glutenfrei separat gekocht 15 minuten (mit ausnahme trenette bolognese)

chadafö vegetaria – vegetarische küche

	mezzeteller	drei mezze nach wahl portion für eine person	22	✓	T
	beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri	29	✓	T

glatscharia

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




müsterli | herzhft

grischun	mit baumnusskrokant und caramel	7 10
tschiculata	mit schoggisauce und schoggiperlen	7 10
ovo rocks	mit ovo rocks stückchen und schokosauce	7 11
schlarigna	übergossen mit heissen beeren, beerensauce und guezli	8 12
piz nair	mit tobleronestückchen	7 10
övs	mit schoggisauce und feinem eierlikör aus savognin	8 12
arabica	mit kaffeesauce und baumnusskrokant	7 10
affogato	mit heissem espresso	8 12
nature	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 portwein	5cl taylor's vintage port 2007	8.9	

pitschen ma squisit - klein aber fein

nusstorte im glas	baumnusskaramel rahm vanillecrumble	9	
frische ananas	geschnitten	15	   T
apfel-zimt flammechueche		12 15	
schoggi flammechueche		12 15	

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