

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

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 ✓
malögin	engadiner weichkäse malögin kräuterseitlinge thymian	24 ✓
saltimbocca	rohschinken salbei engadiner käse	28
bov	rindstatar 130g rucola parmesan trüffelöl	34
engiadina	engadiner käse schnittlauch	23 ✓
caprino	ziegenkäse getrocknete feigen schnittlauch pinienkerne speck	29
salmone	rauchlachs kapern dill	28

salata – salate

wintersalat	apfel birne geröstete baumnüsse mandarinen trauben spinat ricotta secca	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 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

süskartoffel-kokos suppe	gesalzene erdnüsse koriander	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	✓	✗	✗	✗
falafel	handgemachte bällchen aus kichererbsen 5 stück joghurt dip	12	✓	✗		
rohschinken	san daniele frisch geschnitten von der berkel 60g	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 

zum tatar wahlweise pommes allumettes oder toast toast enthält gluten | laktose

pasta cun sosa fatta in chesa

trenette al limone zweierlei tomaten | frischer zitronensaft | zitronenöl 14 | 18 ✓ 
knoblauch | kräutern

trenette cinque p tomate | rahm | parmesan | petersilie | pfeffer 14 | 18 ✓

trenette mulingiani zweierlei tomaten | basilikum | aubergine 16 | 22 ✓

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	grillierte zucchetti und peperoni an olivenöl	7.5	🚫🌱🚫
parmigiana	aubergine-tomaten auflauf parmesan	7.5	✅🚫
stärkebeilagen:			
pommes allumettes	knusprig ausgebacken	7.5	🚫🌱🚫
getrübete pommes allumettes	trüffelöl trüffelsalz	15	🚫🌱🚫
süßkartoffel pommes-frites		9	🚫🌱🚫
parmesan risotto		9	🚫
bunte rüebli	im ofen gegart gerösteter sesam schnittlauch	7	🚫🌱🚫
gemüse- und salatbeilagen:			
beilagensalat	grüner blattsalat sauce nach wahl	7.5	🚫🌱🚫
blattspinat	zwiebeln knoblauch	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	Ⓝ Ⓟ Ⓠ
apfel-zimt flammechueche		12 15	
schoggi flammechueche		12 15	

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

