

legenda



vegetarisch



vegan



glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich



laktosefrei



Im hotel chesa rosatsch gereiftes engadiner fleisch



cut of the day



mittags von 12-14 uhr | abends von 18-21 uhr

sainza alcohol – alkoholfrei

| | | | |
|-------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|------|------|
| nycha kombucha „bergkräuter“ | fermentierter tee aus schweizer bergkräuter birne zitrone minze | 33cl | 6.9 |
| vertschi hugo | vertschi minze limette holunderblütensirup | | 13.5 |
| KOA – saft aus kakao-fruchtfleisch | tropischer geschmack, weniger food-waste „tastes like litchi but better“ | 15cl | 7.9 |
| calamansi | wie fanta oder orangina – nur besser | 33cl | 6.8 |
| yuzu lime | yuzusaft bio limettensaft bio roh-rohrzucker | 33cl | 6.8 |
| hausgemachter eistee | schwarztee grüntee ingwertee orange minze | 25cl | 5 |
| valeria’s holunder | holunderblüte limette minze | 25cl | 5 |



aperitiv, cun alcohol – apéro, mit alkohol

hopfig

| | | | |
|--------------------------------|----------------------------------------------------------|------|-----|
| bernina bier | von daniel kÄslin aus pontresina hell naturtrüb | 25cl | 6.9 |
| appenzeller quöllfrisch | lager hell vollmundig frisch-fruchtig hefebetont | 25cl | 4.9 |

erfrischend sommerlich

| | | | |
|-----------------------|-----------------------------------------|--|------|
| himbeer spritz | himbeer-hagebutte prosecco minze | | 14.5 |
| pink cadillac | absolut vodka pink grapefruit minze | | 18.5 |
| tokyo mule | sake ginger beer zitrone minze | | 18 |

rosatsch-klassiker

| | | | |
|----------------------------|------------------------------|--|----|
| campari koa | campari koasaft | | 15 |
| barrel aged negroni | gin campari roter wermut | | 16 |

pigna da laina – holzofen

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

| | | |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------|------|
| original | speck zwiebel | 19 |
| diavolezza | pikante salami tomate zwiebel engadiner käse | 24 |
| artischoccas | artischocken tomate parmesan | 23 ✓ |
| caprese | mozzarella tomate basilikum | 21 ✓ |
| saltimbocca | rohschinken salbei engadiner käse | 28 |
| asparago | grüner spargel erdbeere pistazie aceto balsamico rucola | 23 ✓ |
| caprino | ziegenkäse feigen schnittlauch pinienkerne speck | 29 |
| salmone | rauchlachs kapern dill | 28 |
| spinaci | spinat feta tomate baumnüsse | 23 ✓ |
| bov | rindstatar 130g rucola parmesan trüffelöl | 37 |

salata – salate

| | | | | | | |
|--------------------|----------------------------------------------------------------------|---------|---|---|---|---|
| sommersalat | nektarine rüebli avocado beeren frische feigen haselnüsse | 14 20 | ✓ | ✗ | 🌱 | 🚫 |
| blattsalat | frischen kräutern | 9 14 | ✓ | ✗ | 🌱 | 🚫 |
| saucen | balsamico italienisch französisch | | ✓ | ✗ | 🌱 | 🚫 |
| | diverse änderungswünsche | +3 | | | | |

kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.

| | | | | | | |
|-------------------------------|-------------------------------------------------|-----|---|---|---|---|
| frittierte artischocke | ausgebackene artischockenherzen 3 stück | +9 | ✓ | | | 🚫 |
| rindsentrecôte | am stück grilliert fein geschnitten 120g | +22 | | ✗ | | 🚫 |
| tofu | hausgeräuchert scharf mariniert 140g | +12 | ✓ | ✗ | 🌱 | 🚫 |
| thunfisch | gelbflossen-thunfisch angebraten sesam 100g | +21 | | ✗ | | 🚫 |

schoppas – aus dem suppentopf

| | | | | |
|-----------------------------|------------------------------------------------------|-------------|---------------|---|
| junge erbsensuppe | bacon-popcorn sauerrahm chili limette minze | 20cl 30cl | 9 13 | ⊗ |
| bündner gerstensuppe | (laktosefrei möglich) mit geschnittenem wienerli | 20cl 30cl | 12 16 +4 | |

piculezzas – engadiner mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.

| | | | | | |
|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------|--|----|---|---|
| purpetti mulingiani | auberginenbällchen mit kräutern | | 9 | ✓ | ⊗ |
| croquetas de bacalhau | gebackene stockfisch-kroketten limone-aioli-sauce 3 stück | | 10 | | |
| tomaten-oliven-dip | tomate kräuter oliven olivenöl hausgemachtes fladenbrot | | 9 | ✓ | ⊗ |
| frittierte artischocke | ausgebackene artischockenherzen aioli 5 stück | | 18 | ✓ | |
| pimientos | ausgebackene pimientos de padrón 100g | | 10 | ✓ | ⊗ |
| edamame | knackige grüne sojabohnen mit meersalz | | 9 | ✓ | ⊗ |
| 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 swissprimbeef 70g 130g | 25 35 | ⊗ | Ⓝ |
| rindstatar | mit café de paris überbacken 70g 130g | 27 37 | ⊗ | |
| madürà-kalbstatar | hausgereiftes kalbfleisch petersiliensalat 130g | 52 | ⊗ | Ⓝ |
| tunatatar | ölvöl limette frühlingzwiebel sesam 130g | 37 | ⊗ | Ⓝ |
| markbein | mit kalbsmilken meersalz petersilie | 36 | ⊗ | Ⓝ ⌚ |

**UNSER
TIPP**

zu tatar und markbein servieren wir toastbrot toast enthält gluten | laktose

grilledas – 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 empfehlen 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 2.8   

kalbskotelette madürà cut of the day

5 bis 6 wochen am knochen gereift






10g zu chf 2.9   

lammkotelette madürà cut of the day

3 bis 4 wochen am knochen gereift






10g zu chf 2.8   

schweinskotelette madürà cut of the day

3 bis 4 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.5   



uondas

grilledas

rindsentrecôte nature 200g | 300g

44 | 62   

rindsentrecôte café de paris 200g | 300g

46 | 64  

beef brisket mit rosatsch rub | rindsbrust aus dem räucherofen 200g

33  

hirsch entrecôte mit chimichurri | cut of the day pro 10g

2.5  

green mountain steak null fleisch, echt schwiiz | plant based aus erbenprotein 200g

24   

frische kalbsleber mit chimichurri | röstzwiebeln 200g **immer am freitag**

32  

dal pas-cheder – vom fischer

gebratenes thuna-steak mit garten-pesto | maldon sea salt | olivenöl 200g

39  

wählen sie die beilage zu ihrer grilleda auf der pinken seite



garnitura – beilagen

**sott'olio gemüse
parmigiana**

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

7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫

7.5 ✓ ✕ 🚫

**pommes allumettes
getrüffelte pommes allumettes
süßkartoffel pommes-frites
polenta bramata**

knusprig ausgebacken
trüffelöl | trüffelsalz

7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫

15 ✓ ✕ 🌱 🚫

9 ✓ ✕ 🌱 🚫

8 ✓ ✕

**blattspinat
grüner spargel
röstkartoffeln**

zwiebeln | knoblauch
spargel | olivenöl | salsa | fleur de sel
drillinge | thymian | rosmarin | knoblauch

8 ✓ ✕ 🌱 🚫

14 ✓ ✕ 🌱 🚫



9 ✓ ✕ 🌱 🚫

beilagensalat

grüner blattsalat | sauce nach wahl

7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫

il meglider hamburger in engiadina – best burger in the valley

| | | |
|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| uondas burger | rind und schwein 200g zwiebel gurke tomate ketchup hollandaise mit rindsjus und ofengedörrten tomaten wahlweise mit käse | 31 |
| peru burger | rind und schwein 200g zwiebel gurke tomate ketchup mayonnaise mit scharfer aji-amarillo sauce aus peru wahlweise mit käse | 33 |
| texas burger | rind 200g käse zwiebel-speck-konfitüre gebackene zwiebelringe salat gurke tomate | 36 |
| green burger | veganes green mountain patty tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri | 29   |

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 | |

loimulohi nordic immer am donnerstagabend – s’het solange s’het

(ganzer lachs auf vorbestellung auch an anderen tagen möglich)

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

26 | 36  

wählen sie ihre beilage auf der pinken seite








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

tavolata fiamma salat | flammechueche | soft ice cream 39



tavolata nöbel flammechueche | salat | hausgereifte grilladen | soft ice cream 89 



chadafö vegetaria – vegetarische küche

| | | |
|----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| mezzeteller | drei mezze nach wahl portion für eine person | 22 ✓ |
| green burger | veganes steak aus erbsenprotein tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri | 29 ✓   |
| blumenkohl curry | blumenkohl gelbes curry kartoffel kokosmilch geräucherter tofu | 23 ✓    |
| haugemachte gnocchi | pesto geschmorte tomate frühlingzwiebel parmesan | 23 ✓ |
| grüner spargel | romesco sauce bratkartoffel mandeln apfel balsamico olivenöl | 24 ✓   |

pasta cun sosa fatta in chesa

| | | |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| trenette bufala | mozzarella di bufala tomate zitronenöl knoblauch kräuter | 14 18 ✓  |
| paccheri con melanzane | aubergine tomate zucchetti basilikum knoblauch | 18 22 ✓  |



pasta glutenfrei separat gekocht spaghetti | 15 minuten

glatscharia

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

| | | müsterli herzhaft |
|-------------------|-----------------------------------|---------------------|
| grischun | baumnusskrokant caramel | 7 10 ✓ ✗ |
| ovo rocks | ovo rocks stückchen schokosauce | 7 11 ✓ |
| schlarigna | beeren guezli | 8 12 ✓ |
| piz nair | tobleronestückchen | 7 10 ✓ ✗ |
| övs | schoggisauce feiner eierlikör | 8 12 ✓ ✗ |
| arabica | kaffeesauce baumnusskrokant | 7 10 ✓ ✗ |
| affogato | heisser 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 ✓ ⊗ |

pitschen ma squisit - klein aber fein

| | | |
|---------------------------------|------------------------------------------|-----------|
| nutstorte im glas | baumnusskaramell rahm vanillecrumble | 9 ✓ |
| rhabarbertopf | rhabarberkompott quarkcreme granola | 9 ✓ ⊗ |
| apfel-zimt flammechueche | | 12 15 ✓ |
| schoggi flammechueche | | 12 15 ✓ |

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