

legenda



vegetarisch



vegan



glutenfrei weitere gerichte auf anfrage möglich



laktosefrei



Im hotel chesa rosastch gereiftes engadiner fleisch



cut of the day



mittags von 12-14 uhr | abends von 18.30 -21 uhr

alkoholfreie drinks

nycha kombucha „das original“	zitrone minze	33cl	6.9
vertschi hugo	vertschi minze limette holunderblütensirup		13.5
KOA – saft aus kakao-fruchtfleisch	tropischer geschmack, weniger food-waste <i>„tastes like litchi but better“ – cacao farmer ama owusa, ghana</i>	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
säfte von thomas kohl	gravensteiner reinsortig	10cl	5.5
	rouge apfel mit rotem fruchtfleisch	10cl	5.5
	karotte bergapfel	10cl	5.5

alkoholhaltige drinks

bernina bier	von daniel käslin aus pontresina	25cl	6.9
appenzeller quöllfrisch	das beliebteste schweizer bier	25cl	4.9
weisser portwein tonic	fast vergessen frisch lecker		14
rosmarin koa	hausgemachter rosmarinvodka koasaft		17
campari koa	campari koasaft		15
barrel aged negroni	gin campari roter wermut		14.5

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
asparago	spargel tomaten parmesan	23 ✓
caprese	mozzarella tomate basilikum	21 ✓
saltimbocca	rohschinken salbei engadiner käse	28
caprino	ziegenkäse feigen schnittlauch pinienkerne speck	29
bov	rindstatar 130g rucola parmesan trüffelöl	37

salata – salate

frühlingsalat	erdbeere radisli avocado kürbiskerne aus der steiermark	14 20	✓	✗	🌱	🚫
blattsalat		9 14	✓	✗	🌱	🚫
	diverse änderungswünsche		+3			
saucen	balsamico italienisch französisch					
caprese	büffelmozzarella bunte tomate rucola pesto		18	✓		
kombinieren sie den salat nach ihrem gusto mit diesen köstlichkeiten.						
croquetas de queso	handgemachte käse-kroketten 3 stück		+9	✓		
sott'olio	grillierte zucchetti peperoni an olivenöl ein hauch knoblauch		+6	✓	✗	🌱
rindsentrecôte	am stück grilliert fein geschnitten 120g		+22		✗	🚫

Schoppas – aus dem Suppentopf

spargelcremesuppe	spargel kräuteröl	20cl 30cl	8 12	✓	✗	✓	✗
bündner gerstensuppe	(laktosefrei möglich) mit geschnittenem wienerli	20cl 30cl	12 16				
			+4				

piculezzas – engadiner mezze

treffen sie eine auswahl an leckeren vorseisen zum teilen.




peperoni aglio e olio	peperoni olivenöl knoblauch hausgemachtes fladenbrot		8	✓		✓	✗
purpetti mulingiani	auberginenbällchen mit kräutern		8	✓			✗
croquetas de queso	gebackene käse-kroketten 5 stück mojo-verde-sauce		14	✓			
teufelshörnli	peperoni mit frischkäsefüllung 5 stück		14				
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 swissprimebeef 70g | 130g
rindstatar mit café de paris überbacken 70g | 130g



25 | 35  
27 | 37  

wir bereiten unsere 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 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 2.5



kalbskotelette madürà cut of the day

5 bis 6 wochen am knochen gereift



10g zu chf 2.6



grilladas fümantedas – „oh canada“

probieren sie die ersten engadiner fleischspezialitäten aus dem räucherofen.

spare ribs (kalb) mit maple rub ca 500g

51   

beef brisket mit rosatsch rub 200g



33   

grilladas

rindsentrecôte nature 200g | 300g

44 | 62   

rindsentrecôte café de paris 200g | 300g

46 | 64  

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

2.1  

wählen sie die beilage zu ihrer grillada 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
getrübefelte pommes allumettes
süßkartoffel pommes-frites
polenta bramata

knusprig ausgebacken
trüffelöl | trüffelsalz

7.5 ✓ ✕ 🌱 🚫

15 ✓ ✕ 🌱 🚫

9 ✓ ✕ 🌱 🚫

8 ✓ ✕ 🚫

blattspinat
shakshuka

zwiebeln | knoblauch
tomaten | peperoni | petersilie | feta | kichererbsen

8 ✓ ✕ 🌱 🚫


8 ✓ ✕ 🌱

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 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 scharfer aji-amarillo aus peru	33
beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse 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	

dal pas-cheder – vom fischer

grillierte lachstranche

frischer thymian | grober pfeffer | olivenöl 150g | 300g

26 | 39   

loimulohi nordic (ganzer lachs nur 24h auf vorbestellung 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**.

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

shakshuka	tomaten peperoni petersilie feta ei kichererbsen fladenbrot	25 ✓
mezzeteller	drei mezze nach wahl portion für eine person	22
beyond burger	veganes burger patty aus erbsenprotein ziegenkäse tomate rucola grilliertes gemüse chimichurri	29 ✓
spargelrisotto	morcheln spargel parmesan	26   
süsskartoffelkuchlein	kreuzkümmelranden gesalzener joghurt petersilie olivenöl	16 ✓ 

pasta cun sosa fatta in chesa

tagliatelle al limone	zweierlei tomaten zitronensaft zitronenöl knoblauch kräuter	14 18 ✓ 
-----------------------	---	---



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	⊗
tschiculata	Schoggisauce schoggiperlen	7 10	
ovo rocks	ovo rocks stückchen schoggisauce	7 11	⊗
schlarigna	frische erdbeeren 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	⊗
dazu ein glas süsswein 5cl château suduiraut 1997 ,	sauternes	9.5	⊗

pitschen ma squisit - klein aber fein

nusstorte im glas	baumnusskaramel rahm vanillecrumble	9
apfel-zimt flammechueche		12 15
schoggi flammechueche		12 15

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