

# BAINVGNIUS IM RESTAURANT UONDAS!

ALPINE FOOD STORIES – SEIT 2011.

## Allergene

 enthält Laktose

 vegan

 vegetarisch

 enthält Gluten

Gluten: Kreuzkontamination kann aufgrund der Flammkuchen-Küche nie ausgeschlossen werden. Detaillierte Informationen zu Allergenen in unseren Gerichten erhalten Sie auf Anfrage beim Servicepersonal.

## Deklaration

Rind – Engadin/Albulatal/Schweiz

Kalb – Engadin/Albulatal/Schweiz

Lamm – Engadin/Albulatal/Schweiz

Angus – Rio de la Plata/Argentinien

Schwein – Graubünden/Schweiz

Bratwurst – Metzgerei Schmid/St.Gallen

Lachs – Misox/Schweiz

Rauchlachs – Norwegen

Riesencrevetten – Vietnam

Pouletbrust – Schweiz

Brot – Schweiz

# PICULEZZAS

KLEIN, FEIN, ALPIN. UNSERE KREATIONEN ALS LEICHTER, ELEGANTER START IDEAL ZUM TEILEN.

## **Hash-Browns Goldbarren** 19

mit frischen Trüffel-Spähnen, Trüffel- Vayo und Kerbel

## **Goldener Polenta-Taler** 22

mit Enten-Confit und Marmelade von der Orange

## **Risotto Milanese** 16

sämiges Safran-Risotto mit Pecorino-Crunch

## FÜR FANS VON TATAR

### **Rüebli Tatar** 15 | 26 (als Vorspeise 70g | als Hauptgang 140g)

mit Rüebli-Chips, Meerrettich-Senf und Fladenbrot aus dem Holzofen

### **Battuta di Vitello** 36 | 56

Hausgereiftes, geschnittenes Kalbfleisch verfeinert mit Maggia Pfeffer, Salz und Zitrone  
mit grilliertem Brioche

### **Rindstatar** 22 | 33

fein geschnittenes Tatar vom Schweizer Rind, klassisch gewürzt  
mit grilliertem Brioche

## KLASSIKER AUS DER UONDAS KÜCHE

### **Lostallo Ceviche** 19

Alpiner Lachs aus dem Misox im Limetten-Mandarinen-Sud,  
mit Peperoncini, Grapefruit und Dill

### **Auberginen Croquetten** 12

mit Aioli und Pecorino-Schnee

### **Randencarpaccio** 13

mit Ceasar-Creme, Kräuteröl, Pecorino-Schnee und Chips

# VORSPEISEN – ANTEPASTS

## **Nüsslisalat** 14

mit frisch gebratenem Speck, Ei und Brot-Croûtons  
wahlweise mit Sanddorn, Balsamico, italienischer oder französischer Sauce

## **Winterlicher Salat** 13

mit Eichblatt, Frisée, dreierlei Randen, Orangen, Nüssen  
wahlweise mit Sanddorn, Balsamico, italienischer oder französischer Sauce

## **Klassischer Ceasar Salad** 15

mit Lattich, gebratenem Speck, Parmesan und Brot-Croûtons,  
serviert an Ceasar Dressing

nach Wahl mit gebratener Pouletbrust +14

## AUS DEM SUPPENTOPF

### **Bündner Gerstensuppe** 9 | 14

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm

### **Kartoffel-Lauchsuppe** 9 | 14

mit Kartoffeln, Lauch und Rahm

### **Canedels Engiadinais** 10 | 15

Klare Zwiebelsuppe mit Sherry und Engadiner Brotknödel als Einlage

# PASTA – ALS PRIMO ODER SECONDO

## **Rigatoni di Poschiavo all'Amatriciana** 20 | 24

mit 3-jährigem Sbrinz, Tomate, Salsiz und Pancetta arrotolata  
leicht pikant abgeschmeckt

## **Kartoffel Gnocchi** 21 | 25

mit Sauce vom Toggenburger Blauschimmelkäse, Radicchio, Kräutern und Nüssen

# FLAMMKUCHEN DAL FUORN



SEIT 1995 BEWÄHRT. NACH 24 STUNDEN TEIGRUHE IM HOLZOFEN GEBACKEN.  
SERVIERT IM BEKANNTEN FORMAT ODER ALS PICULEZZA.

**Original** 19 | 13 (bekanntes Format | klein)

mit Speck und Zwiebel

**Diavolezza** 24 | 18

mit pikanter Salami, Tomate, gereiftem Bergkäse und Zwiebel

 **Caprese** 23 | 17

mit Mozzarella, Basilikum-Pesto und Tomatenwürfel

## DAS COMEBACK

**Contadino** 26 | 20 (bekanntes Format | klein)

mit Bauernspeck, Tomaten, Kräuterseitling und Bergkäse

 **Pera** 23 | 17

mit eingelegter Birne, Blauschimmelkäse und Walnusskernen

 **Hummus** 23 | 17

mit Hummus, Backerbsen, Olivenöl und Sott'olio Paprika

## ST. MORITZ STYLE

**Salmone** 25 | 19 (bekanntes Format | klein)

mit Rauchlachs und frittierten Kapern,  
eingelegten Zwiebeln und Dill, dazu Crème Fraîche

 **Tartüf** 40 | 34

mit frischem Trüffel und Trüffel-Öl, Burrata, Pinienkerne und Rucola

**Bouf** 40 | 34

mit Schweizer Rindstatar (140g), Hatecke's Lardo (30g),  
gehobeltem Morteratsch Stein (Hartkäse) und ein wenig Peperoncino-Öl

# SMASH BURGER

ER WURDE IN DEN 30ER JAHREN IN KANSAS CITY ERFUNDEN. ER WIRD TRADITIONELL OHNE (BEI-) GEMÜSE ZUBEREITET. DIE BURGER WERDEN BEIM BRATEN AUF DIE GRILLPLATTE GE PRESST, WODURCH SIE LEICHT KNUSPRIG WERDEN UND KARAMELLISIEREN. BUN APPETIT!

## **Original Smash Burger** 29 (200g)

Rindsburger mit Cheddar-Käse, dazu Uondas Sauce

## **Peru Smash Burger** 32 (200g)

Rindsburger mit Cheddar-Käse, dazu pikante Aji-Amarillo Chili-Sauce aus Peru

Die Burger servieren wir gerne auf Verlangen

mit einem Salatblatt, Tomatenscheibe und Essiggurke +2

## VEGANER BURGER

## **Beyond Burger** 29 (130g)

Plant based Patty, karamellisierte Zwiebeln, Trüffel-Vayo und Rucola

# GRILLADAS – VOM LAVASTEIN

FÜR FANS VOM FRANZÖSISCHEN KLASSIKER

## **Angus Rinds Entrecôte «Café de Paris»** 44 | 62 (200g | 300g)

mit Café de Paris gratiniert

## SCHWEIZER KLASSIKER

## **St. Galler Kinderfest Bratwurst** 23 (220g)

Kalbsbratwurst von der Metzgerei Schmid,  
benannt nach dem traditionellen Kinderfest in St. Gallen mit Zwiebelsauce

# GRILLADAS – HAUSGEREIFT IM HOTEL CHESA ROSATSCH

UNSERE EDELSTEN STÜCKE. SEIT 2011 REIFEN WIR DIE PREMIUM-STÜCKE, VON  
UNSEREM FREUND UND METZGERMEISTER LUDWIG HATECKE, NACH DEM  
MADÜRÀ-PRINZIP IN UNSERER REIFEKAMMER ZUR PERFEKTION.

**Cut of the day «madürà Kalb»** 3.5 / 10g

5-6 Wochen knochengereiftes Engadiner Kalbskotelette



**Cut of the day «madürà Rind»** 3 / 10g

7-8 Wochen knochengereiftes Engadiner Rindskotelette

ÜBER DIE FESTTAGE ERGÄNZEN WIR UNSER ANGEBOT MIT EINEM EDLEN STÜCK  
WAGYU SWISSBEEF – FRISCH AUS UNSERER REIFEKAMMER.

**Cut of the day «Wagyu Swiss-Beef»** 6 / 10g

Ganzer Rindsrücken aus Sevelen (St. Gallen), bei uns in der Reifekammer gereift.

## BEILAGEN

 **Pommes Allumettes** 8

**Trüffel Allumettes** mit Pecorino-Schnee, Trüffel-Öl und frischem Trüffel 17

 **Fried Gnocchi** mit Blauschimmel-Sauce 9

**Pommes Duchesses** hausgemacht 11

**Kartoffelstock** 8

**Parmigiana** nach überliefertem Familienrezept 8

 **Sott'olio Gemüse** mit Hummus 9

 **Grüner Beilagensalat** 7

## SAUCEN

 **Uondas Sauce** mit Tomaten verfeinerte Hollandaise 4

 **BBQ Sauce** mit Raucharoma und ausgewogener Süsse 4

 **Trüffel Vayo** vegane Mayonnaise auf Trüffelbasis 4

**pikante Aji-Amarillo Chili-Sauce** hergestellt mit einer Chili Sorte aus Südamerika 4

**geschmolzene Café de Paris** mit Petersilie, Schnittlauch, Dill und Knoblauch 4

**Béarnaise** mit Estragon verfeinerte Hollandaise 4

# GERICHTE - DIE GESCHICHTE ERZÄHLEN

INSPIRIERT VON DER BACHARIA ENGIADINA  
AUS DER METZGEREI VON LUKAS KUNZ-CANTIENI WURDE DAS HEIMATLI –  
DAS RUNDE SCHAUFENSTER ERZÄHLT DIESE GESCHICHTE. UNSERE KÜCHE  
ERZÄHLT SIE WEITER: MIT LEIDENSCHAFT FÜR ERSTKLASSIGES FLEISCH.

## **Engadiner Angus Rinderfilet** 69 (160g)

mit hausgemachten Pommes Duchesses, rote sott'olio Peperoni und Jus

## FÜR FANS DES ZARTEN LAMMGENUSSES

### **Hausgereifter Engadiner Lammrücken** 84 (140g ohne Knochen)

mit grünem Erbsen-Püree mit Zwiebeln und Speck verfeinert,  
frische Gremolata, ProSpecieRara Albula Kartoffel im ganzen gegart und Jus

### **Shepherd's Pie im Gusseisen-Pfännchen** 36

mit Kartoffelpüree und Engadiner Lamm- und Rindhackfleisch

## AUS DEM WASSER

### **Riesencrevetten** 49 (200g)

mit sämigem Safran-Risotto mit Cherry-Tomaten, Kräutern und Knoblauch

### **Auf unserer Terasse am offenen Feuer geräuchertes Lachsfilet** 31 | 39 (100g | 200g)

Jeweils am Freitagabend im Angebot,  
bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern.

# DUTSCHARIAS – FÜR DIE SCHLECKMÄULER

VANILLE SOFT ICE CREAM. MIT ECHTER VANILLE. NACH UNSEREM  
GEHEIMREZEPT. 

 **Schlarigna** 14 | 11 (gross | klein)

Vanille Soft Ice mit Fuatscha Grassa Biskuit, Karamellsauce und Baumnusskrokant

**Tschutsch** 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Baileys, Braulio oder Röteli

**Amalfi** 18 | 15

Vanille Soft Ice mit Zitronen-Olivenöl, Maldon sea salt und geraffeltem schwarzem Trüffel

**Tschiculatta** 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Toblerone-Stückli und Schoggisauce

**Pomma** 12 | 9

Vanille Soft Ice mit warmen Waldbeeren

**NOCH NICHT GENUG?**

  **Apfel-Zimt Flammkuchen** 18 | 12 (gross | klein)

  **Schoggi-Banane Flammkuchen** 18 | 12

  **Dekonstruierte Cremeschnitte** 14

mit Beeren und Aprikosengelée

 **Café Gourmand** 8

Kaffee oder Espresso

mit 20g Bruchschoggi von Gianottis Pontresina oder einem Vanille Soft Ice Müsterli

**Mini-Dessert** 5.5

Täglich wechselnde Auswahl an kleinen Süßspeisen,  
bitte erkundigen Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern.