





# BAINVGNIEUS 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  
Angus – Rio de la Plata/Argentinien  
Schwein – Graubünden/Schweiz  
Bratwurst – Metzgerei Schmid/St.Gallen  
Lachs / Rauchlachs – Norwegen  
Brot – Schweiz

# APERRO-KULTUR À LA ROSATSCH

WIR LIEBEN APERO!

STOLZ KREDENZEN WIR IHNEN UNSERE HAUS-EIGENEN KREATIONEN.

VIVA!

## **GISELLE Apéritif Kreationen**

ein erfrischender Apéritif aus Zürich mit feinen Noten von Limette, Quitte und Ingwer. Der auf Vodka basierende Likör wird seit 2018 aus natürlichen Zutaten hergestellt und überzeugt durch seine fruchtig-würzige Balance.

### **GISELLE «Spritz»** 17.5

auch als alkoholfreie Alternative erhältlich 17.5

### **GISELLE Gin Tonic** 19

mit Tanqueray London Dry Gin und Swiss Mountain Spring Tonic.

auch als alkoholfreie Alternative erhältlich

### **Barrel aged Negroni «on the rocks»** 8cl 19

### **Barrel aged Negroni «Spritz»** 17.5

nach einem überlieferten Geheimrezept in der Chesa Rosatsch hergestellter Barrel Aged Negroni. Sorgfältig gereift im Engadiner Lärchenfass von der Käferei Thurnheer aus Berneck.

### **Arven «Spritz»** 19.5

seit 2005 produzieren Corina und Noldi Clalüna in Sils einen feinen Likör aus den kräftigen Zapfen der Arve. Ein Spritz, der nach den weiten Wäldern des Engadins duftet. Viva!

## PASSEND DAZU



### **Auberginen Croquetten** 13

mit Aioli und Pecorino-Schnee



### **Flammkuchen dal Fuorn – Original** 19 | 13

mit Speck und Zwiebel

# VORSPEISEN – ANTEPASTS

## ZUM START

KLEIN, FEIN UND VOLL AROMA – UNSERE VORSPEISEN WECKEN DIE VORFREUDE.  
FRISCH, SAISONAL UND MIT LIEBE ZUBEREITET.



### **Grüner Gartensalat** 12

wahlweise mit Balsamico, italienischer oder französischer Sauce



### **Frühlingssalat** 16

mit grünen Spargeln, frischen Erdbeeren und Pinienkernen  
an Balsamico-Sauce



### **Auberginen Croquetten** 13

mit Aioli und Pecorino-Schnee

## AUS DEM SUPPENTOPF



### **Bündner Gerstensuppe** 10 | 15

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm



### **Spargelcremesuppe** 11 | 16

mit grünen Spargeln, Rahm und Mandeln

## FÜR FANS VON TATAR



### **Rindstatar** 27 | 36 (als Vorspeise 70g | als Hauptgang 140g)

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



### **Rüebli Tatar** 14 | 26 (als Vorspeise 70g | als Hauptgang 140g)

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

# KREATIONEN AUS DEM HEIMATLI

EINE AUSWAHL AN TRADITIONELLEN GERICHTEN.

AUF DER HEIMATLI-KARTE FINDEN SICH SCHWEIZER KLASSIKER SEITE AN SEITE MIT REGIONALEN SPEZIALITÄTEN.

## ALPINE KÜCHE

 **Engadiner Quark-Pizokel** 29

mit Mangold, Bergkäse, Speck, Rahmsauce und knuspriger Röstzwiebel  
vegetarische Variante möglich

  **Bündner Capuns** 36 | 26

Mangoldwickel mit Bündnerfleisch und Speck gratiniert mit Bergkäse  
vegetarische Variante möglich

 **Veltliner Pizzoccheri** 27

Buchweizen Teigwaren mit Kartoffeln, Spinat, Wirz, Knoblauch, Salbei,  
Bergkäse und Parmesan

## AUS UNSERER KINDHEIT

 **Nani's Hackbraten** 34 (200g)

mit Kartoffelpüree, glasierten Karotten und Jus-Seeli

# FRISCH VOM FELD

  **Zweierlei Spargeln** 26 (250g)

weisse und grüne Spargeln serviert mit Sauce Béarnaise

mit Rohschinken<sup>+13</sup> (100g)

mit Rauchlachs <sup>+16</sup> (100g)

 mit einem Cherry Tomaten Kräutersalat <sup>+8</sup>

# SMASH BURGER

ER WIRD TRADITIONELL OHNE (BEI-) GEMÜSE ZUBEREITET. DIE BURGER WERDEN BEIM BRATEN AUF DIE GRILLPLATTE GEPRESST, 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

mit Salatblatt, Tomatenscheibe, Zwiebeln und Essiggurke +2

die Burger können auf Wunsch auch mit einem Glutenfreien Bun serviert werden +2

## VEGANER BURGER

  **Beyond Burger** 29 (130g)

Plant based Patty mit Salatblatt, Tomate, Zwiebeln und Essiggurke, dazu Trüffel Vayo

# GRILLADAS – VOM LAVASTEIN GRILL

## FÜR FANS VOM FRANZÖSISCHEM 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

## AUS DEM WASSER

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

Jeweils am Freitagabend im Angebot

# 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



## BEILAGEN

- ✿ **Pommes Allumettes** 8
- ☙ **Kartoffelstock** 9
- ☙ **Quark Pizokel** mit Mangold, Bergkäse, Rahmsauce, Speck und knusprigen Röstzwiebeln 13
- ✿ **weisse und grüne Spargeln** 12
- ☙ **Glasierte Karotten** 9
- ☙ **Grüner Beilagensalat** wahlweise mit Balsamico, italienischer oder französischer Sauce 7

## SAUCEN

- ☙ **Uondas Sauce** mit Tomaten verfeinerte Hollandaise 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
- ✿ **Trüffel Vayo** vegane Mayonnaise auf Trüffelbasis 4

# FLAMMKUCHEN DAL FUORN

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


## DER KLASSIKER

**Original** 19 | 13 (bekanntes Format | klein)  
mit Speck und Zwiebel

## DER SCHARFE

**Diavolezza** 24 | 18 (bekanntes Format | klein)  
mit pikanter Salami, Tomate, gereiftem Bergkäse und Zwiebel


## DER BELIEBTE

 **Caprese** 23 | 17 (bekanntes Format | klein)  
mit Mozzarella, Basilikum-Pesto und Tomatenwürfel

## DER GEHEIMTIPP

**Salmone** 25 | 19 (bekanntes Format | klein)  
mit Rauchlachs und frittierten Kapern,  
eingelegten Zwiebeln und Dill, dazu Crème Fraîche

## DER SAISONALE

 **Prümavaira** 24 | 18 (bekanntes Format | klein)  
mit grünen Spargeln, Cherry Tomaten, Pinienkernen und Zitronenolivenöl

## DIE SÜSSEN

 **Apfel-Zimt Flammkuchen** 18 | 12 (bekanntes Format | klein)

 **Schoggi-Banane Flammkuchen** 18 | 12

# DUTSCHARIAS – FÜR DIE SCHLECKMÄULER

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

## DIE ORIGINALEN

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

Vanille Soft Ice mit Fuatscha Grassa Biskuit, Karamellsauce und Baumnusskrokant

**Tschiculatta** 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Toblerone-Stückli und Schoggisauce

## MIT SCHUSS

**Tschutsch** 12 | 9 (gross | klein)

Vanille Soft Ice mit Baileys, Braulio oder Röteli

## DER FRUCHTIGE

**Freja** 13 | 10 (gross | klein)

Vanille Soft Ice mit frischen Erdbeeren und hausgemachter Erdbeersauce

## NOCH NICHT GENUG?

 **Café Gourmand** 8

Kaffee oder Espresso

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