

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 – Schweiz

Kalb – Schweiz

Angus Rind – Rio de la Plata/Argentinien

Bratwurst – Schweiz

Lachs / Rauchlachs – Norwegen/Schweiz

Brot – Schweiz

Hirsch – Schweiz

Reh – Schweiz

Wildschwein – Schweiz

SALATE UND SUPPEN

FRISCH, SAISONAL UND AUF DEN PUNKT –
VOM KNACKIGEN SALAT BIS ZUR WÄRMENDEN SUPPE

AUS DEM SUPPENTOPF

 **Kürbiscremesuppe** 12 | 17

mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

 **Bündner Gerstensuppe** 12 | 17

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm

FRISCH VOM FELD

 **Blattsalat** 12

mit gemischten, saisonalen Blattsalaten

 **Herbtsalat** 14

mit gemischten Blattsalaten, Trauben, Birnen, Nüssen und Feigen

 mit gebratenen Pilzen 100g +14

mit gebratenen Streifen vom Hirsch Entrecôte 100g +26

  **Nüsslisalat** 18

knackiger Nüsslisalat mit gekochtem Ei und Croûtons

wahlweise mit gebratenem Speck 50g +6

SALATSAUCEN

wahlweise mit Balsamico, italienischer, französischer oder Limetten-Sojasauce 

VORSPEISEN – ANTEPASTS

KLEIN, FEIN UND VOLLER AROMA –

UNSERE VORSPEISEN WECKEN DIE VORFREUDE.

FRISCH, SAISONAL UND MIT LIEBE ZUBEREITET.

Lostallo Ceviche 19

alpiner Lachs aus dem Misox im Mango-Zitrus-Sud, mit crispy Chilli-Öl, Grapefruit und Dill



Auberginen Croquetten 13

mit Aioli und Pecorino-Schnee

FÜR FANS VON TATAR



Rindstatar 23 | 33 (als Vorspeise 70g | als Hauptgang 140g)

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



Rüebl Tatar 17 | 28 (als Vorspeise 70g | als Hauptgang 140g)

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

PASTA –

ALS PRIMO ODER SECONDO



LEICHTE RIGATONI MIT CHARAKTER. VON FRISCHEN ZUTATEN BIS ZUM
VEREDELTEN GENUSS.



Rigatoni ai funghi 22 | 29

Pasta an einer Pilzsauce mit gebratenen Pilzen, gerösteten Haselnüssen und Kräutern

die Pasta kann auf Wunsch auch glutenfrei serviert werden +2

WILDGERICHTE

DER HERBST ZEIGT SICH VON SEINER BESTEN SEITE.

AROMATISCHES WILD, KRÄFTIGE SAUCEN UND KLASSISCHE BEILAGEN BRINGEN DIE GESCHMÄCKER DER SAISON AUF DEN TELLER.



Rehschnitzel 49 (180g)

zarte Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Quark-Pizokel,
Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren



Hirschpfeffer 46 (160g)

mit kräftiger Wildschmorsauce und mit Silberzwiebeln, Speck und Croûtons
dazu Quark-Pizokel, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

WILD VOM GRILL

Hirsch Entrecôte «Café de Paris» 49 (200g)

mit Café de Paris gratiniert

Cut of the day «Wildschwein Entrecôte » 2.5 / 10g

Wildschwein aus dem Tessin

die aktuell verfügbaren Stücke finden Sie auf unserer Tafel

FLEISCHLOS GLÜCKLICH



Herbstteller 26

mit Quark-Pizokel, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

AUS DEM WASSER

DIE ALTERNATIVE ZUM FLEISCH

Sempachersee Felchen Filet «Zuger Art» 36 (200g)

mit Beurre Blanc und Schnittlauch Öl

Auf unserer Terrasse 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 Lamm» 4 / 10g

2-4 Wochen knochengereiftes Engadiner Lammkotelette

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

✱ **Herbstgemüse** 8

✱ **Grüner Beilagensalat** 7

✱ **Rosmarin Bratkartoffeln** 9

🌿 **klassische Wildbeilagen** 13

Quark-Pizokel, Rotkraut, glasierte Marroni, Rosenkohl und Birne mit Preiselbeeren

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

Portweinjus eine Reduktion aus einem klassischen Tawny Portwein 4

GRILLADAS – VOM LAVASTEIN GRILL

GRILL-GERICHTE MIT GESCHICHTE.

INSPIRIERT VON DER BACHARIA ENGIADINAISA – WO HEUTE DAS HEIMATLI
STEHT, WAR FRÜHER DIE METZGEREI VON LUKAS KUNZ-CANTIENI ZU HAUSE.



Rosatsch-Style «Duo vom Kalb» 119

Côte de Veau am T-Bone grilliert, Filet vorweg ausgelöst und
als Tatar mit Wachtel Ei und Brioche serviert (für 1-2 Personen)

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

mit Café de Paris gratiniert

SCHWEIZER KLASSIKER



St. Galler Kinderfest Bratwurst 25 (220g)

Kalbsbratwurst von der Metzgerei Schmid mit Zwiebelsauce

SMASH BURGER

IN DEN 30ER-JAHREN IN KANSAS CITY ENTSTANDEN.

DIREKT AUF DER GRILLPLATTE GESMASHT – AUSSEN KNUSPRIG, INNEN SAFTIG
UND TRADITIONELL OHNE GEMÜSE. BUN APPETIT!



Original Smash Burger 32 (200g)

Rindsburger mit Cheddar-Käse, dazu Uondas Sauce



Peru Smash Burger 34 (200g)

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

mit Salat, Tomatenscheibe, Zwiebeln und Essiggurke +2

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

VEGETARISCHER BURGER



Halloumi Burger 34 (200g)

Zwiebel-Mango-Chutney, Salat, Tomate, Gurke, Zwetschgen-Relish und Peperoncini

FLAMMKUCHEN DAL FUORN



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

DIE BELIEBTESTEN

Original 19 | 13 (bekanntes Format | klein)

mit Speck und Zwiebel

Diavolezza 24 | 18 (bekanntes Format | klein)

mit pikanter Salami, Tomate, gereiftem Bergkäse und Zwiebel



Caprese 23 | 17 (bekanntes Format | klein)

mit Mozzarella, Basilikum-Pesto und Tomatenwürfel

DIE NEUEN

Muntagnas 34 | 28 (bekanntes Format | klein)

mit Hirschtrockenfleisch, Glarner Schabziger gehobelt,
Feigen, Rucola, Pinienkerne und Honig



Maloja 21 | 15 (bekanntes Format | klein)

mit Ziegenkäse von der Familie Cadurisch aus Maloja, eingelegte Birne,
Baumnuss-Crunch, Kräuter und Chiliöl

DIE GEHEIMTIPPS

Salmone 25 | 19 (bekanntes Format | klein)

mit kaltgeräuchertem Lachs, Sauerrahm, rote Zwiebeln, frittierten Kapern und Dill

Vadè 34 | 28 (bekanntes Format | klein)

mit madürà-Kalbstatar 100g | 70g, und Hatecke's Lardo 30g | 20g, dazu Rucola

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

Tschutsch 13 | 10

Vanille Soft Ice mit Baileys, Braulio oder Röteli

DIE SAISONALEN

Castagna 14 | 11 (gross | klein)

Vanille Soft Ice mit Vermicelles und Meringue

Pomma 11 | 8

Vanille Soft Ice mit heisser Waldbeerensauce

NOCH NICHT GENUG?

Café Gourmand 8

Kaffee oder Espresso

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



Basque Cheesecake 14

mit Waldbeerensauce



Apfel-Zimt Flammkuchen 22 | 16 (bekanntes Format | klein)



Schoggi-Banane Flammkuchen 22 | 16