

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

Hirsch – Schweiz/Österreich

Reh – Österreich

Wildschwein – Österreich

Schwein – Graubünden/Schweiz

Salami – Schweiz

Schinken – Hatecke/Schweiz

Bratwurst – Metzgerei Schmid/St.Gallen

Lachs – MisoX/Schweiz

Rauchlachs – Norwegen

Brot – Schweiz

APERRO-KULTUR À LA ROSATSCH

WIR LIEBEN APERO!

STOLZ KREDENZEN WIR IHNEN UNSERE HAUS-EIGENEN KREATIONEN.

VIVA!

Barrel aged Negroni «on the rocks» 8cl 14.5

Barrel aged Negroni «Spritz» 16.5

nach einem überlieferten Geheimrezept in der Chesa Rosatsch hergestellter Barrel Aged Negroni. Sorgfältig gereift im Engadiner Lärchenfass von der Kuferei 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!

Rosatsch-Smash 23

Kräutrig-frisch mit einem Hauch Blüte: Basilikum, Limette und ein Tropfen Holunder treffen auf unseren Mievlas Wodka – eine Limited Edition, gebrannt aus Frühstücksbrot-Brösmeli der Chesa Rosatsch. Mit Liebe und Quellwasser aus Tschierv destilliert von Luciano und Gisella Beretta in der Antica Distilleria im Val Müstair.

PASSEND DAZU



Auberginen Croquetten 13

mit Aioli und Pecorino-Schnee



Flammkuchen dal Fuorn – Original 19 | 13

mit Speck und Zwiebel



Rindstatar 27

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

AUS DER HERBSTKÜCHE

HERBSTZEIT IST WILDSAISON – UND WIR SIND VOLLER JAGDFIEBER.
SAFTIG, REGIONAL & MIT EINEM SCHUSS GENUSS.



Nüsslisalat 18

mit gekochtem Ei, Croûtons und gebratenem Speck
wahlweise mit Balsamico, italienischer, französischer Sauce



Kürbiscremesuppe 10 | 14 (30cl | 40cl)

cremige Suppe aus Muskatkürbis,
mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl

AUS WALD & FELD



Hirschpfeffer 41 (160g)

zart geschmortes Hirschragout, mit Speck sowie frischen Eierschwämmli,
serviert mit Quark-Pizokel und klassisches Herbstgemüse



Rehschnitzel 44 (180g)

rosa gebratene Rehschnitzel an einer Whiskey-Rahmsauce
dazu Quark-Pizokel und klassisches Herbstgemüse



Herbstlicher Gemüse-Teller 26

mit Quark-Pizokel, Rotkraut, Rosenkohl,
glasierten Marroni und geschmorter Birne mit Preiselbeeren

AUS DEM HOLZOFEN



Flammkuchen Autun 34 | 31 (bekanntes Format | klein)

mit hauchdünnen Scheiben vom Wildschwein-Rohschinken,
frischem Rucola, Eierschwämmli und Zitronen-Olivenöl

VORSPEISEN – ANTEPASTS

ZUM START

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

 Herbstsalat 14

mit gemischten Blattsalaten, Trauben, Birnen, Nüssen und Feige
wahlweise mit Balsamico, italienischer, französischer Sauce

Lostallo Ceviche 25

Alpiner Lachs aus dem Misox im Mango-Zitrus-Sud,
mit Peperoncini, Grapefruit und Dill

 Auberginen Croquetten 13

mit Aioli und Pecorino-Schnee

VOM BAUER UND JÄGER

 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)

Zweifarbige Karotten, Olivenöl, Kräuter,
Dijonsenf-Creme und Meerrettich

AUS DEM SUPPENTOPF

 Bündner Gerstensuppe 10 | 14 (30cl | 40cl)

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm

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 / 10g

5-6 Wochen knochengereiftes Engadiner Kalbskotelette

Cut of the day «madürà Rind» 3 / 10g

7-8 Wochen knochengereiftes Engadiner Rindskotelette

Cut of the day «madürà Lamm» 3 / 10g

3-4 Wochen knochengereiftes Engadiner Lammkarree



BEILAGEN

Pommes Allumettes 8

Parmigiana nach überliefertem Familienrezept 9

Herbstgemüse mit Rotkraut, Rosenkohl, Marroni, Birne, Preiselbeer 8

Quark Pizokel mit Mangold, Bergkäse, Rahmsauce und knusprigen Röstzwiebeln 12 **Kartoffelpüree** 9

Grüner Beilagensalat 7

SAUCEN

Uondas Sauce mit Tomaten verfeinerte Hollandaise 4

BBQ Sauce mit Raucharoma und ausgewogener Süsse 4w

Trüffel Vayo vegane Mayonnaise auf Trüffelbasis 4

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

Café de Paris geschmolzene Kräuterbutter 4

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 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 33 (200g)

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

VEGANER BURGER

Plant based Smash Burger 28 (130g)

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

GRILLADAS – VOM LAVASTEIN GRILL

FÜR FANS VOM FRANZÖSISCHEM KLASSIKER

Angus Rinds Entrecôte «Café de Paris» 66 | 48 (300g | 200g)

mit Kräuterbutter gratiniert

SCHWEIZER KLASSIKER

St.Galler Kinderfest Bratwurst 23 (220g)

Kalbsbratwurst mit Zwiebelsauce

AUS DEM WASSER

An der Engadiner Luft heiss geräuchertes Lachsfilet 31 | 21 (200g | 100g)

Jeweils am Freitagabend im Angebot – bitte erkundigen Sie sich bei unserem Servicepersonal.

FLAMMKUCHEN DAL FUORN

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

DIE BELIEBTEN

Original 19 | 13 (bekanntes Format | klein)

mit Speck und Zwiebel



Caprese 23 | 17

mit Mozzarella, Basilikum-Pesto und Tomatenwürfel

DER SCHARFE

Diavolezza 24 | 18 (bekanntes Format | klein)

mit pikanter Salami, Tomate, gereiftem Bergkäse und Zwiebel

DIE GEHEIMTIPPS

Nordisk 26 | 20 (bekanntes Format | klein)

mit kaltgeräuchertem nordischen Lachs, Dill und Radieschen



Maloja 24 | 18

mit Ziegenkäse, eingelegte Birne, Baumnuss-Crunch, Kräuter und Chilliöl

DER HERBSTLICHE

Autun 34 | 31 (bekanntes Format | klein)

mit hauchdünnen Scheiben vom Wildschwein-Rohschinken,
frischem Rucola, Eierschwämmli und Zitronen-Olivenöl

DIE SÜSSEN



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



Schoggi-Banane Flammkuchen 22 | 16

DUTSCHARIAS – FÜR DIE SCHLECKMÄULER

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



Schlarigna 14 | 11 (normale Grösse oder klein)

Vanille Soft Ice mit Fuatscha Grassa Biskuit, Honig und Nüssen



Baileys 13 | 10

Vanille Soft Ice mit Baileys Likör



Tschiculatta 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Toblerone-Stückli und Schoggisauce

DIE SAISONALEN



Castagna 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Vermicelles und Meringue



Amarena 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Sauerkirschen-Kompott, Kakao Nibs und Schoggi Brownie



Pomma 11 | 8

Vanille Soft Ice mit heisser Waldbeerensauce

NOCH NICHT GENUG?

Brownie 12

Schoggi Brownie mit Mascarponecreme und Beeren



Cremeschnitte 12

mit Blätterteig mit Vanillecreme



Café Gourmand 9

Kaffee oder Espresso

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