

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

Salami – Schweiz

Schinken – Hatecke/Schweiz

Bratwurst – Metzgerei Schmid/St.Gallen

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 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!

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

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

 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

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, Knobli, Salbei, Bergkäse und Parmesan

AUS UNSERER KINDHEIT

Nani's Hackbraten 34 (200g)

mit Kartoffelpüree, glasierten Rübli und Jus-Seeli

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

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

Kartoffelpüree 9

 **Grüner Beilagensalat** 7

SAUCEN

 **Uondas Sauce** mit Tomaten verfeinerte Hollandaise 4

 **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, karamellierte 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

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 BELIEBTE

 **Caprese** 23 | 17
mit Mozzarella, Basilikum-Pesto und Tomatenwürfel

DER SCHARFE

Diavolezza 24 | 18
mit pikanter Salami, Tomate, gereiftem Bergkäse und Zwiebel

DER GEHEIMTIPP

Nordisk 26 | 20
mit kaltgeräuchertem nordischen Lachs, Dill und Radieschen

DIE SÜSSEN

 **Apfel-Zimt** 22 | 16

 **Schoggi-Banane** 22 | 16

DUTSCHARIAS – FÜR DIE SCHLECKMÄULER

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

DIE BELIEBTEN



Schlarigna 14 | 11 (normale Grösse oder klein)

Vanille Soft Ice mit Fuatscha Grassa Biskuit, Honig und Nüssen



Tschiculatta 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Toblerone-Stückli und Schoggisauce

MIT SCHUSS



Baileys 13 | 10

Vanille Soft Ice mit Baileys Likör

DIE SAISONALEN



Castagna 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Vermicelles und Meringue



Pomma 11 | 8

Vanille Soft Ice mit heisser Waldbeerensauce

NOCH NICHT GENUG?



Café Gourmand 9

Kaffee oder Espresso

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