


# 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

Tuna – Vietnam

Crevetten - Vietnam

# WIR FEIERN UNSERE HAUS-APEROS!

AUCH UNSEREN KLASSISCHEN NEGRONI INTERPRETIEREN WIR NEU – IN EINER LEICHTEREN, RAFFINIERTEN VERSION, ZART VERFEINERT MIT FLORALEN NOTEN, EINER FRISCHEN, FRUCHTIGEN FRISCHE UND EINER ELEGANTEN, LUFTIGEN LEICHTIGKEIT, DIE DIESEM ZEITLOSEN APERITIVO EINE MODERNE NOTE VERLEIHT.

**White Negroni «on the rocks»** 8cl 18.5

**White Negroni «Spritz»** 18.5

## VORSPEISEN – ANTEPASTS

ZUM START KLEIN, FEIN UND VOLL 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

### AUS DEM SUPPENTOPF



**Bündner Gerstensuppe** 12 | 17

mit Bündner Rohschinken, Schnittlauch, Gemüse und Rahm



**Klare Bündner Heusuppe** 13 | 18

aus getrockneten Wiesenkräutern gekocht mit Karotten-, Sellerie- und Lauch Julienne

### FÜR FANS VON TATAR



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

fein geschnittenes Tatar vom Schweizer Rind,

klassisch gewürzt mit grillierter Brioche



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

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

# BOWL DA SALATA

**SALAT BOWLS – FRISCH, MODERN UND VON WELTWEITEN KÜCHEN INSPIRIERT. UNSERE BOWLS SIND FREI KOMBINIERBAR – ALS VORSPEISE ODER HAUPTGANG. VERLEIHEN SIE IHRER KREATION MIT FEINEN SAUCEN UND AUSGEWÄHLTEN TOPPINGS DEN LETZTEN SCHLIFF.**

 **Salat Bowl** 12 | 20

mit gemischten, saisonalen Blattsalaten

 **Sommersalat Bowl** 14 | 22

mit Beeren, Kernen, Randen und Karotten

 **Quinoa Bowl** 14 | 22

mit Blattsalat, grillierte Steinfrüchte, Gurke und Cherry Tomaten

  **Couscous Bowl** 15 | 23

mit Blattsalat, Rucola, grilliertem Miso Gemüse, Gurke und Cherry Tomaten

 **Hummus Bowl** 18 | 26

mit Blattsalat, grilliertem Miso Gemüse, Edamame, Gurke und Cherry Tomaten

## TOPPINGS

**Tuna Tataki** 18 | 29 (als Vorspeise 100g | als Hauptgang 200g)


kurz angebraten und mit Sesam mariniert

**Angus Rinds Entrecôte** 18 | 36 (als Vorspeise 100g | als Hauptgang 200g)

grilliert und in Streifen geschnitten

 **Ziegenfrischkäse-Pralinen** 11 | 15 (als Vorspeise 60g | als Hauptgang 100g)

von der Familie Cadurisch aus Maloja

 **Chicken Satay** 18 | 27 (als Vorspeise 100g | als Hauptgang 200g)

mit Erdnuss Sauce marinierte Poulet-Brust

  **Japanischer Ponzu Tofu** 11 | 19 (als Vorspeise 100g | als Hauptgang 200g)

mit Reisessig, Limette und Sojasauce

## SAUCEN

wahlweise mit Balsamico, italienischer, französischer,

 Erdnusssauce, Beeren-Vinaigrette, Limetten-Sojasauce 

# PASTA – ALS PRIMO ODER SECONDO

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

FÜR DAS LEICHTE MITTAGESSEN



**Rigatoni al limone** 29 | 32

Pasta mit Cherry Tomaten, Zitronenzeste, Basilikum und Oliven



**Rigatoni all'olio e peperoncino «Rosatsch Style»** 30 | 36

Pasta mit Knoblauch, Peperoncini, Parmesan und Blattspinat

ZUM VEREDELN:

**grilliertes Thunfischtataki** 18 (100g)

**Tagliata vom Engadiner Angus Rinderfilet** 29 (100g)

die Pasta können auf Wunsch auch glutenfrei serviert werden +2.

## 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

DIESES GERICHT IST INSPIRIERT VON HERRN GUGLIELMO BRENTEL PERSÖNLICH. AUF VERSCHIEDENEN REISEN NACH SÜDAMERIKA ETWICKELTE ER DIE VORLIEBE FÜR HERVORRAGENDE GERICHTE MIT MEERESFRÜCHTEN. SO KOCHT ER DIESES GERICHT AUCH GERNE IN PRIVATEM RAHMEN FÜR SEINE GÄSTE.

**Riesencrevetten «südamerikanisch inspiriert»** 39 (200g)

gebratenem Reis, frischen Kräutern, Knoblauch, Aji Amarillo Chili aus Peru, Limette und Koriander

# 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
-  **Sott'olio rosso** 10
-  **Sommergemüse** 9
-  **Grüner Beilagensalat** 7
-  **Rosmarin Bratkartoffeln** 9
-   **Rigatoni al limone** 11
-   **Rigatoni all'olio e peperoncino** 11

## 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

GRILL-GERICHTE, DIE GESCHICHTE ERZÄHLEN INSPIRIERT VON DER BACHARIA ENGIADINAISA. AUS DER METZGEREI VON LUKAS KUNZ-CANTIENI WURDE DAS HEIMATLI. UNSERE UONDAS KÜCHE ERZÄHLT SIE WEITER: MIT LEIDENSCHAFT FÜR ERSTKLASSIGES FLEISCH.

 **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

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** 32 (200g)

Rindsburger mit Cheddar-Käse, dazu Uondas Sauce

  **Buffalo Smash Burger** 34 (200g)

Rindsburger mit Mozzarella di Bufala, Tomatenrelish, 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** 25 | 19 (bekanntes Format | klein)

mit Tiroler Dschambun Engadiner Rohschinken von Hatecke, Glarner Schabziger gehobelt, Feigen, Rucola, Pinienkerne und Honig



**Costa Smeralda** 21 | 15 (bekanntes Format | klein)

mit grillierten Steinfrüchten, cremige Burrata, Cherry Tomaten, Basilikum und Balsamico



**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



**Vegano** 23 | 17 (bekanntes Format | klein)

mit Hummus, Sott'olio, Kräuter und Backerbsen

# 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

**Banana** 12 | 9

Vanille Soft Ice mit Bananen und Schoggisauce

**Tiramisu** 14 | 11

Vanille Soft Ice im Tiramisu Style

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

Vanille Soft Ice mit Baileys, Braulio oder Röteli

**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 Münsterli



**Basque Cheesecake** 13

mit Erdbeersauce und Beeren



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



**Schoggi-Banane Flammkuchen** 22 | 16