

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
Sie auf Anfrage beim Serviceteam.

DEKLARATION

- Rind** – Engadin/Albula Tal/Schweiz
- Kalb** – Engadin/Albula Tal/Schweiz
- Angus** – Rio de la Plata/Argentinien
- Schwein** – Graubünden/Schweiz
- Salami** – Schweiz
- Schinken** – Hatecke/Schweiz
- Bratwurst** – Metzgerei Schmid/St. Gallen
- Lachs** – Misox/Schweiz
- Rauchlachs** – Norwegen
- Thunfisch** – Vietnam
- 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» 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 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 von 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 (als Vorspeise 70g)

Fein geschnittenes Tatar vom Schweizer Rind, klassisch gewürzt
mit grilliertem Briochebrot

VORSPEISEN – ANTEPASTS

VOM KÄSER, FISCHER UND BAUER

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

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

Fein geschnittenes Tatar vom Schweizer Rind, klassisch gewürzt
mit grilliertem Briochebrot

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

Miso Suppe 14 | 18 (30cl | 40cl)

hergestellt aus 1111 Tage fermentierten Ackerbohnen von Patrick Marxer
dazu Einlage von Gemüse und Ei

PASTA – ALS PRIMO ODER SECONDO

Trenette Saponi d'Estate 19 | 29 (als Vorspeise | als Hauptgang)

mit cremiger Burrata, Knoblauch, Peperoncini,
Cherry Tomaten, Parmesan Crunch, Basilikum und Zitronenzeste

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, Croûtons, Randen und Karotten

 **Quinoa Bowl** 14 | 24

mit frischem Blattspinat, grillierte Steinfrüchte, Gurke und Cherry Tomaten

  **Couscous Bowl** 14 | 23

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

 **Jasminreis Bowl** 17 | 24

mit Blattsalat, Sesam, pikantem Kimchi, Gurke und Cherry Tomaten

  **Hummus Bowl** 18 | 25

mit Kräutersalat, Sprossen, grilliertem Miso Gemüse, Erbsen, Gurke und Cherry Tomaten

TOPPINGS

Tuna Tataki 24 | 36 (als Vorspeise 100g | als Hauptgang 200g)

kurz angebraten und mit Sesam mariniert

Angus Rinds Entrecôte 18 | 32 (als Vorspeise 100g | als Hauptgang 200g)

grilliert und in Streifen geschnitten

 **Ziegenfrischkäse-Pralinen** 7 | 11 (als Vorspeise 60g | als Hauptgang 100g)

von der Familie Cadurisch aus Maloja

 **Grillierte Austern Pilze** 9 | 15 (als Vorspeise 100g | als Hauptgang 200g)

SAUCEN

wahlweise mit Balsamico, italienischer, französischer, Zitronen-Tahini, Ahorn-Senf oder Sanddorn Sauce

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

Plain in pigna knuspriges, lokales Rösti-Gericht 9

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

Kartoffelpüree 9

Grüner Beilagensalat 8

  **Miso Gemüse** an Sauce Hollandaise und kräftigem, veganem Jus 9

SAUCEN

 **Uondas Sauce** mit Tomaten verfeinerte Hollandaise 4

 **BBQ Sauce** rauchige Sauce mit ausgewogener Süsse 4

 **Miso Mayo** hergestellt aus fermentierten Ackerbohnen 4

 **Trüffel Vayo** vegane Mayonnaise auf Trüffelbasis 4

Pikante Aji-Amarillo Chili-Sauce hergestellt mit einer Chili Sorte aus Südamerika 4

Flüssige Kräuterbutter mit Petersilie, Schnittlauch, Dill und Knoblauch 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

AUS DEM WASSER

Tuna Tataki 51 (200g)

Miso Mayo und Wasabi Creme, Wildkräuter, Gemüse-Pickles und Couscous mit Zitronen-Tahini Sauce à part serviert

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

mit pikanter Salami, Tomate, gereiftem Bergkäse und Zwiebel

 **Caprese** 23 | 17

mit Mozzarella, Basilikum-Pesto und Tomatenwürfel

DIE NEUEN

 **Costa Smeralda** 24 | 18 (bekanntes Format | klein)

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

 **Maloja** 23 | 17

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

Hawaii 26 | 20

mit Bergkäse, eingelegte Ananas, Hatecke's Djambun Schinken und Peperoncini

DIE GEHEIMTIPPS

Nordisk 26 | 20 (bekanntes Format | klein)

mit kaltgeräuchertem nordischen Lachs, Wachholder-Salz, Dill und Radieschen

Vadè 39 | 33

mit madürà-Kalbstatar 100g | 70g,

und Hatecke's Lardo 30g | 20g, dazu Rucola und Zitronenzeste

 **Rischmelna** 24 | 18

mit Karottentartar, Zitronenöl, Wildkräuter, Dijonsenf-Creme und Meerrettich

DUTSCHARIAS – FÜR DIE SCHLECKMÄULER

VANILLE SOFT ICE. 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

 **Brezn** 15 | 12

Vanille Soft Ice mit karamellisierter Salzbrezel, Karamell- und Schoggisauce

Matcha 16 | 13

Vanille Soft Ice mit Matcha, weisser Schoggi-Grenache, Sesam-Crunch und Guarda Blüten

DIE FRUCHTIGEN

Freias 14 | 11 (normale Grösse oder klein)

Vanille Soft Ice mit frischen Erdbeeren und Erdbeersauce

Rhabarber 13 | 10

Vanille Soft Ice mit Rhabarber-Erdbeer-Kompott und weisser Schoggi-Grenache

Amarena 12 | 9

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

NOCH NICHT GENUG?

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

  **Schoggi-Banane Flammkuchen** 22 | 16

Brownie 12

Schoggi Brownie mit Mascarponecreme und Beeren

  **Creemeschnitte** 12

mit Blätterteig mit Vanillecreme

 **Café Gourmand** 9

Kaffee oder Espresso

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