

legenda



vegetariano



vegano



senza glutine ulteriori pietanze possibili su richiesta



senza lattosio



carne frollata nell'hotel chesa rosatsch



cut of the day – taglio del giorno



dalle 12 alle 14 | dalle 18.15 alle 21

T

proposto per portare via



uondas

pigna da laina · pasta · grilladas

drinks invernali „firmati“ stefan zaugg

analcolico

nycha kombucha „quitte-birne“	limonata svizzera cotogna pera	33cl	6.9
nycha kombucha „bergkräuter“	limonata alle erbe di montagna pere mele menta	33cl	6.9
limonata di fiori di sambuco	limonata con sciroppo di valeriana		5

KOA – succo da frutti di cacao	novità! gusto tropicale <i>„tastes like litchi but better“ – cacao farmer ama owusa, ghana</i>	15cl	7.9
---------------------------------------	---	------	-----

pink grapefruit soda	bevanda fresca e rinfrescante	20cl	6.8
samuel’s apfel-schorle	con succo di mele svizzero	33cl	5.9
samuel’s lamponi-schorle	rosa canina succo di lamponi succo di mele	33cl	6.4

alcolico

campari koa	amaro dolciastro appetitoso		15
ramazzotti rosato tonic	estivo rinfrescante		14



pigna da laina – forno a legna

schiacciate alsaziane croccanti fatte in casa nel forno a legna
da 1996 la miglior “flammechueche” in engadina

original	speck cipolla	19	T
diavolezza	salame piccante pomodoro cipolla formaggio grigionese	24	T
artischoccas	carciofi pomodori parmigiano	23 ✓	T
caprese	mozzarella pomodoro a cubetti basilico	21 ✓	T
cervo	prosciutto crudo di cervo pomodori rucola parmigiano olio	34	T
bov	tatar di manzo 130g rucola parmigiano olio al tartufo	34	T
engiadina	formaggio engadinese erba cipollina	23 ✓	T
salmone	salmone affumicato capperi aneto	28	T

salata - insalate

insalata d'autunno	con fichi secchi mela pera uva crostini noci	14 20	  	T
insalata songino	con speck uovo crostini	12 18	 	T
insalata verde	diversi supplementi	9 14 +3	  	T

arricchite la vostra insalata secondo il vostro gusto con queste prelibatezze:

*sott'olio	zucchine grigliate peperoni all'olio d'oliva aglio	+7.5	  	
*entrecôte di manzo	grigliata finemente scaloppata 120g	+22	 	
*supplemento solo in combinazione alla vostra insalata				
salse	balsamico italiana francese		  	

schoppas – zuppe

vellutata di zucca	olio di semi di zucca semi di zucca crema (disponibile senza lattosio)	20cl 30cl	11 15	 	T
zuppa d'orzo grigionese	con wurstel	20cl 30cl	12 16 +4		T T

apero | snack | etc.

prosciutto crudo	tagliato dalla berkel 90g		17	 	T
salsiz	salamino di cervo del macellaio ludwig hatecke 90g		17	 	T
hummus	purè di ceci pane pita fatta in casa		10	 	T

tatar & co.

il tartar fu creato dallo chef francese auguste escoffier nel 1921. da pregiata carne di manzo condita con una salsa con senape, spezie e uova: la salsa tartara.

noi presentiamo le nostre varianti:

tatar di manzo	tatar classica di swissprimbeef 70g 130g	25 35			T
tatar di manzo	gratinato con café de paris 70g 130g	27 37			

queste tatar classiche le serviamo con patatine allumettes oppure toast toast contiene glutine | lattosio

grilladas – carne frollata in casa

la nostra carne frollata in casa come da antica tradizione è morbida e gustosa. ogni giorno il nostro chef taglia le porzioni che vengono grigliate su sassi di lava e servite con **verdure grigliate sott'olio e parmigiana di melanzane** secondo la ricetta di famiglia del trentino



costata di manzo madürà cut of the day

frollata all'osso da 7 a 8 settimane



10g per chf 2.3



costata di vitello madürà cut of the day

frollata all'osso da 5 a 6 settimane



10g per chf 2.4



costata d'agnello madürà cut of the day

frollata all'osso da 3 a 4 settimane



10g per chf 2.3



grilladas

spider con sott'olio e parmigiana 200g	44		
entrecôte café de paris con sott'olio e parmigiana 200g 300g	49 69		
entrecôte le tigre qui pleure coriandolo cipolle croccanti salsa teriyaki 200g 300g	48 68		
entrecôte di cervo con chimichurri cut of the day per 10g burro di mirtillo rosso sott'olio e parmigiana	2.1		
petto d'anatra affumicato con chimichurri sott'olio e parmigiana 200g	32		

garnitura – contorni

verdura della cucina del nord italia.

sott'olio zucchine grigliate | peperoni in olio d'oliva
parmigiana melanzane | pomodori | parmigiano

7.5   

7.5  

contorni principali:

patatine allumettes croccanti

7.5    T

patatine allumettes tartufate olio al tartufo | sale al tartufo

15    T

frites di patate dolci

9    T

verdure e insalati:

insalatina diverse lattughe | salsa a scelta

7.5   

spinaci cipolle | aglio

8   

il meglider hamburger in engiadina – best burger in the valley

uondas burger	manzo e maiale 200g cipolla cetriolo pomodoro ketchup olandese con pomodori secchi a scelta con formaggio	31	T
peru burger	manzo e maiale 200g cipolla cetriolo pomodoro ketchup maionese con aji-amarillo dal peru a scelta con formaggio	33	T
buffalo burger	carne di bufala 200g mozzarella di bufala speck arrostito pomodoro cipolle fritte salsa barbecue	35	T
scamorza bufala	carne di bufala 200g scamorza pomodori secchi pesto maionese rucola verdure grigliate	35	T
beyond burger	polpetta vegana di proteina di piselli caprino pomodori rucola verdure grigliate chimichurri	29 ✓	T

vi serviamo tutti gli hamburger con patatine allumettes croccanti

biplano	vorreste un'altra polpetta 200g nel vostro burger?	+18
cabriolet	troppo pane? ordinate il vostro burger „topless“	
nudo	per i gusti speciali: burger senza pane	

dal pas-cheder – dal pescatore

filetto di lucioperca arrosto | sott'olio | parmigiana ca. 180g

38



al tavolin cun amihs – a tavola con amici a partire da 4 persone | prezzi per persona

tavolata fiamma insalata | focacce | soft ice cream

39

tavolata nöbel focacce | insalata | grigliata di carne frollata | soft ice cream

85



pasta cun sosa fatta in chesa

trenette pomodoro mozzarella di bufala pelati | mozzarella di bufala | basilico
trenette bolognese di selvaggio

16 | 20 ✓ T
14 | 18 T



pasta senza glutine preparata separatamente 15 minuti

chadafö vegetaria – cucina vegetariana



beyond burger

polpetta vegana di proteina di piselli | caprino
pomodori | rucola | verdure grigliate | chimichurri

29 ✓ T

glatscharia - gelati

soft ice cream alla vaniglia | ricetta della casa | servita nelle seguenti variazioni:

		piccolo normale
nesselrode	con vermicelli e meringues	8 12
grischun	con croccantino di noci e salsa di caramello	7 10
tschiculata	con salsa di cioccolato e perline di cioccolato	7 10
ovo rocks	con ovo rocks e salsa di cioccolato	7 11
schlarigna	con frutti di bosco caldi, salsa e biscottini	8 12
piz nair	con pezzi di toblerone	7 10
övs	con salsa di cioccolato e liquore all'uovo di savognin	8 12
arabica	con salsa di caffè e croccantino di noci	7 10
affogato	al caffè	8 12
amaretto	con amaretti ticinesi e amaretto	8 12
nature	il nostro soft ice naturale	5 8

vins e dutscharias – vino & combinazioni dolci

gianotti's cioccolato fondente con frutti di bosco essiccati, di pontresina, prezzo per 10g	2.5
gianotti's cioccolato al latte con nocciola caramellata, di pontresina, prezzo per 10g	2.5
gianotti's cioccolata bianca con riso soffiato, di pontresina, prezzo per 10g	2.5
gianotti's cioccolato grand crû, costa ricca 70%, di pontresina, prezzo per 10g	2.5
con un bicchiere di porto 5cl taylor's vintage port 2007	8.9



pitschen ma squisit – piccolo ma buono

schacciata dolce con mela e cannella	12 15
schacciata dolce con cioccolata	12 15

tutti i prezzi in franchi svizzeri (chf), tassa inclusa