Allegra im Hotel Restorant Veduta

Das Veduta Team wünscht Ihnen
«ün bun appetit».

Sie planen einen Firmenanlass oder eine Familienfeier
und möchten Ihre Gäste so richtig verwöhnen?
In einem unserer Lokale oder auch bei Ihnen zu Hause?
Besuchen Sie uns online unter www.veduta.ch
– gerne beraten wir Sie persönlich.

Haben Sie gewusst, ...
dass Sie ein feines «Znacht» oder eine Übernachtung bei uns
im Hotel Restorant Veduta auch verschenken können?

Alle Preise in dieser Karte verstehen sich in CHF inkl. MwSt., Stand 11/2026

VEDUTA
HOTEL • RESTORANT

Salate und kalte Vorspeisen

Nüsslisalat mit Wildsalametti und Pinienkernen	14.-
Nüsslisalat mit Ei, lauwarmen Steinpilzen und Pinienkernen	16.-
Grischuna-Salat gemischter Salat mit Bündnerfleisch und italienischem Hausdressing serviert	16.-
Gemischter Salat	10.-
Grüner Blattsalat	8.-
Rindstatar (70g/140g) mit Toastbrot und Butter	21.-/28.-
Veduta «Plättli» Trockenfleischauswahl mit Bergkäse	24.-

Suppen

Bündner Gerstensuppe	12.-
Tomatencrèmesuppe	10.-
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Blätterteigstange	12.-

VEDUTA
HOTEL • RESTORANT

Warme Vorspeisen

Unsere Vorspeisen sind auch als Hauptspeisen erhältlich. *Aufpreis 5.-*

Hausgemachte Capuns 21.-
vom Mangoldblatt umhüllter Spätzliteig mit Salsiz,
Bündnerfleisch und Lauch mit Rohschinken-Scheiben

Veltliner Pizzoccheri 19.-
Buchweizenteigwaren mit Käse, Kartoffeln und Wirz

Kürbis-Ricotta Ravioli an Rahmsauce und Kürbiskernöl 19.-

Spaghetti Bolognese 16.-

Spaghetti Napoli 14.-

Vegetarische Speisen

Power-Teller 23.-
Ofenkartoffeln mit Gemüse, Falafel und Joghurt-Dip

Gemüseteller mit Falafel und Joghurt-Dip 23.-

Käsegerichte

Käseschnitte Veduta 23.-
mit Brot, Weisswein, Schinken, Spiegelei und Wildsalametti

Käseschnitte 21.-
mit Brot, Weisswein und Tomaten

VEDUTA
HOTEL • RESTORANT

Fleisch und Fisch

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Gemüse	44.-
Fohlenentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	38.-
Cordon Bleu Klassisch Schweinefleisch, Schinken und Käse mit Pommes Frites und Gemüse	32.-
Schweinsschnitzel nature mit Kräuterbutter oder paniert mit Pommes Frites und Gemüse	29.-
Fit-Teller Pouletschnitzel mit gemischtem Salat	28.-
Forellenfilets an Mandelbutter mit Butterreis und Gemüse	33.-
Engadiner Hirschwurst (Kochzeit 20 Minuten) mit Pizzoccheri	31.-

VEDUTA
HOTEL • RESTORANT

Für unsere kleinen Gäste

Unsere Kindermenüs sind auch mit Ofenkartoffeln erhältlich.

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	14.-
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14.-
1 Paar Wienerli mit Pommes Frites	14.-
Kinder Vegi Teller Ofenkartoffel mit Gemüse und Falafel	14.-
Spaghetti Bolognese	11.-
Spaghetti Napoli	8.-
Pommes Frites	8.-

Kinder-Desserts

Coupe Smarties Zwei Kugeln Eis nach Wahl mit Smarties, Marshmallows und Rahm	6.-

VEDUTA
HOTEL • RESTORANT

Desserts

Panna Cotta mit Zimtapfelmus und karamellisierten Pekannüssen	11.-
Vermicelle mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	11.-
Schokoladen Brownie mit Joghurtglace und Rahm	11.-
Eiskaffee «gerührt» mit Rahm nach Hausrezept	12.-
Coupe God Walnuss-, Caramel- und Straciatellaglace mit Caramelsauce, karamellisierten Pekannüsse und Rahm	12.-
Coupe Veduta Vanilleglace mit Eierlikör, Espresso und Rahm	10.-
Coupe Punt Ota Zitronensorbet mit Bündner Röteli	10.-
Coupe Cinuos-chel Zimtglace mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen und Rahm	10.-
Coupe Dänemark Vanilleglace mit heisser Schokolade und Rahm	9.-
Hot Berry Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm	9.-
Caramel-Köpfli mit Caramelsauce und Rahm	8.-
Affogato Espresso und Vanilleglace	7.-
Engadiner Nusstorte	7.-
Eine / Zwei / Drei Kugel Glace Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Erdbeere, Joghurt, Walnuss, Caramel, Zimt, Zitrone und Mango-Passionsfruchtsorbet	4.- / 6.- / 8.-
Mit Meringue	Aufpreis 2.-
Mit Rahm	Aufpreis 1.-