

ANLASS-ÜBERSICHT

Apéro Häpplis:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Tomaten Bruschetta 2. Blätterteigstangen 3. Ananas-Rohschinken Sticks 4. Oliven und Bergkäse 5. Tomaten-Mozzarella Sticks 6. Bresaola Löffel mit Fischkäse 7. Sciatt 8. Gemüse mit Dip 9. Chips und Salziges 10. Crevetten 11. Lachstartar Brötli 12. Capuns
Snack 1:	<p>Kalte Platten mit Käse, Bresaola, Rohschinken und Salami Brot und Essiggemüse als Beilage</p> <p>***</p> <p>Schokoladenmousse und Panna Cotta in kleinen Portionen zum Kaffee serviert</p>
Snack 2:	<p>Kalte Platten mit Fleisch, Käse (und Melone)</p> <p>CHF 8.00/100gr.</p>
Menü 1: 2-Gang Sommer/Herbst	<p>Engadiner Hirschwurst mit Pizzoccheri ***</p> <p>Hot Berry</p>
Menü 2: 2-Gang Herbst	<p>Hirschpfeffer mit Spätzli ***</p> <p>Vermicelle mit Vanilleglace</p>
Menü 3: 2-Gang Sommer - Fisch	<p>Caprese Salat ***</p> <p>Risotto mit Riesencrevetten serviert</p>
Menü 4: Herbst Sommer	<p>Kürbissuppe <i>Sommer: Blattsalat mit Rohschicken und Melone</i> ***</p> <p>Pouletbrust mit Spinatspätzli und Gemüse ***</p> <p>Vermicelle mit Vanilleglace <i>Sommer: Coupe Cinuos-chel</i></p>

ANLASS-ÜBERSICHT

VEDUTA
HOTEL • RESTORANT

Menü 5:	Kürbissuppe <i>Sommer: Gemischter Salat</i> *** Engadiner Hirschwurst mit Veltliner Pizzoccheri *** Coupe Cinuos-chel Zimtglas mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen
Menü 6:	Gerstensuppe ***** Schweinspiccata mit Spaghetti ***** Panna Cotta mit Waldbeeren
Menü 7:	Capuns da la Veduta (3) *** Schweinsteak mit Käse und Tomaten überbacken mit Risotto *** Brownie mit Joghurtglace
Menü 8:	Sommersalat mit Waldbeeren und Kernen *** Rinds Tagliata mit Ofenkartoffeln und Gemüse *** Zweifarbiges Schokoladen Mousse
Menü 9:	Veltliner Salat mit Sciatt und Bresaola *** Ossobuco vom Kalb mit Polenta und Gemüse *** Zimteis mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen
Menü 10:	Nordischer Salat mit Rauchlachsrosetten *** Schweines- und Kalbsbraten mit Kartoffelpüree und Gemüse *** Brownie mit Joghurtglace
Menü 11:	Rucola Salat mit Pfirsich, Aprikosen, Avocado und Kernen *** Schweinesteak mit Thymiansauce Kartoffelgratin und Gemüse *** Coupe Cinuos-chel Zimtglas mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen

Hotel Restorant Veduta | Via Chantunela 61 | 7526 Cinuos-chel

Tel. 081 854 12 53 | info@veduta.ch | www.veduta.ch

ANLASS-ÜBERSICHT

Menü 12:	Burratina auf Cherrytomaten und Rucola ***
Sommer	Schweine/-Kalbsbraten mit Kartoffelpüree und Gemüse *** Brownie mit Mangosorbet
Menü 13:	3 Stk. Capuns da la Veduta ***
Sommer	Rindstagliata mit Ofenkartoffeln und Gemüse *** Brownie mit Mangosorbet
Menü 14:	Tomatencremesuppe ***
Fisch	Lachsfilet an Tomaten-Rahmsauce mit Butterreis und Gemüse ***
Herbst/Winter	Panna Cotta mit Zimt Apfelmousse und karamellisierten Pekannüssen
Sommer	<i>Sommer: Panna Cotta mit warmen Waldbeeren</i>
Menü 15:	Blattsalat mit Sciatt und Bresaola ***
Sommer/Winter	Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse *** Hot Berry
Menü 16:	Wintersalat
Winter Vegi	Blattsalat mit Mandarinen, getrockneten Feigen, Ziegenkäse und Kerne
Sommer Vegi	<i>Sommer: Rucolasalat mit Pfirsich, Aprikosen, Avocado und Kernen</i> ***
	Powerteller Ofenkartoffel mit Gemüse, Falafel Joghurt Dip
	oder
	«Jagdteller» ohne Fleisch mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne ***
	Dessert

ANLASS-ÜBERSICHT

Menü 17: Winter mit Vegi Option	Kürbiscremesuppe *** Wildpfeffer mit hausgemachten Spätzli und Wildbeilagen (Vegi: Pilzragout mit Wildbeilagen) *** Winterliches Panna Cotta mit ZimtApfelmus und karamellisierten Nüssen
Menü 18: Winter	Wintersalat Nüsslisalat mit Apfel, Feta, Speck-Chip, Cranberries und Walnüsse *** Saltimbocca vom Kalb mit Polenta und Gemüse *** Hausgemachtes Schokoladenmousse
Menü 19: Winter/Herbst	Nüsslisalat mit Ei und Croutons *** Wildschnitzel vom Val Susauna mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne *** Vermicelles
Menü 20: Winter	Kürbiscremesuppe *** Wildpfeffer vom Val Susauna mit hausgemachten Spätzli karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne *** Panna Cotta mit Zimt Apfelmousse und karamellisierten Pekannüssen
Menü 21: 4-Gang Winter	3 Stk. Capuns da la Veduta *** Wintersalat Blattsalat mit Mandarinen, getrockneten Feigen und Nüsse *** Rindstagliata mit Bratkartoffeln und Gemüse *** Orangencarpaccio mit Joghurtglace

ANLASS-ÜBERSICHT

VEDUTA
HOTEL • RESTORANT

Menü 22: 4-Gang Winter	Kraftbrühe mit Mini-Knödel *** Salat mit Lachstatar *** Filet vom Rind und Hirsch Polenta Taragna und Gemüse *** Zweifarbiges Schokoladenmousse
Menü 23: 4-Gang Winter	3 Stk. Capuns da la Veduta *** Burratina auf Cherrytomaten und Rucola *** Ossobuco vom Kalb mit Kartoffelstock und Gemüse *** Warmes Schokoladenküchlein mit marinierten Erdbeeren und Vanilleeis
Hauptgänge Vegi:	<ol style="list-style-type: none"> 1. Jagdteller ohne Fleisch 2. Pizzoccheri 3. Gemüseteller mit Butterreis/Kartoffeln und Frühlingsrollen/Falafel 4. Rösti überbacken mit Käse und Gemüse 5. Spinat-Ricotta Ravioli 6. Spätzli an Rahmsauce mit Pilzen und Spinat