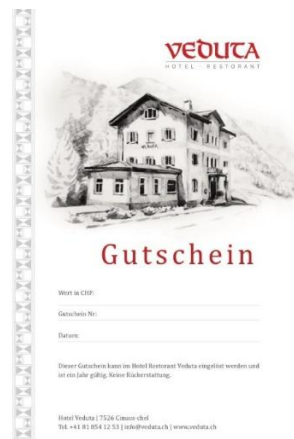


Allegra im Hotel Restorant Veduta

**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?**



Nachmittagskarte von 13.45 bis 18.00 Uhr

Kalte Gerichte

Grischuna-Salat gemischter Salat mit Bündnerfleisch und italienischem Hausdressing	16.-
Gemischter Salat	10.-
Grüner Blattsalat	8.-
Veduta «Plättli» Trockenfleischauswahl mit Bergkäse	23.-

Suppen

Bündner Gerstensuppe	12.-
Tomatencrèmesuppe	10.-

Warme Gerichte

Hausgemachte Capuns vom Mangoldblatt umhüllter Spätzliteig mit Salsiz, Bündnerfleisch und Lauch mit Rohschinken-Scheiben	26.-
Spaghetti Bolognese	21.-
Spaghetti Napoli	19.-

Käsegerichte

Veduta-Käseschnitte mit Brot, Schinken, Spiegelei und Wildsalametti	23.-
Käseschnitte mit Brot, Weisswein und Tomaten	21.-

Desserts

Schokoladen Brownie mit Joghurtglace und Rahm	11.-
Eiskaffee «gerührt» mit Rahm nach Hausrezept	11.-
Panna Cotta mit Zimtapfelmus und karamellisierten Pekannüssen	11.-
Coupe God Walnuss-, Caramel- und Straciatellaglace mit Caramelsauce, karamellisierten Pekannüssen und Rahm	11.-
Coupe Veduta Vanilleglace mit Eierlikör, Espresso und Rahm	10.-
Coupe Cinuos-chel Zimtglace mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen und Rahm	10.-
Coupe Punt Ota Zitronensorbet mit Bündner Röteli	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, Straciatella, Erdbeere, Joghurt Walnuss, Caramel, Zimt, Zitrone und Mango-Passionsfruchtsorbet Mit Meringue Mit Rahm	4.- / 6.- / 8.- Aufpreis 2.- Aufpreis 1.-

Hausgemacht

Veduta Eistee aus Schweizer Bio Alpenkräuter	4 dl	5.00
Holunderblütenschorle	4 dl	5.00
Waldbeerschorle	4 dl	5.00

Softgetränke

Rivella Rot, Rivella Blau, Shorley, Sprite,	2 dl	3.50
Coca Cola, Cola Zero, Eistee Peach	3 dl	4.00
	5 dl	5.00
	1.5 l	12.50

Mineralwasser

Valser-Wasser mit und ohne Kohlensäure	3 dl	4.00
	5 dl	5.00
	1 l	8.00
Karaffe Ova da Punt Ota	1 l	3.00
Tonic Water, Bitter Lemon	2 dl	4.50
Staibock Gazosa	3.3 dl	5.50
Amara/Bitterorange		
Uzun/Heidelbeere		

Kaffee & warme Getränke

Kaffee, Espresso, Espresso Macchiato	4.50
Cappuccino, Milchkaffee	5.00
Latte Macchiato	5.50
Doppelter Espresso	5.50
Kaffee Corretto	6.50
Kaffee Lutz, Kaffee Fertig	7.50
Kaffee Veduta, Kaffee Baileys	8.50
Schümli Pflümli	8.50
Ovomaltine, Schokolade	4.50
Schokolade mit Rahm	5.50
Tee	4.50
Apfel-, Rum- oder Orangenpunsch	4.50
Tee Rum, Tee Grogg, Jägertee	7.50
Glühwein	7.50

Bier vom Fass

Calanda (Herrgöttli)	2 dl	4.00
Calanda (Stange)	3 dl	4.50
Calanda (Kübel)	5 dl	5.50

Bier aus der Flasche

Calanda Lager	5.8 dl	5.30
Palü Bier Amber	3.3 dl	5.50
Bernina Bier Hell	3.3 dl	5.50
Erdinger Weissbier	5 dl	6.00
Erdinger Alkoholfrei	3.3 dl	4.50

Möhl Apfelwein vom Fass	5 dl	5.00
-------------------------	------	------

Aperitif

Hausapero mit Sanddornlikör, Weisswein und Mineralwasser		10.50
---	--	-------

Prosecco	1 dl	8.00
Gespritzter Weisswein (Süss Sauer)		8.50
Grapefruit Spritz (Prosecco, Pink Grapefruit Soda)		10.50
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral)		10.50
Apérol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral)		10.50
Campari Bitter,	23.0 Vol. % 4 cl	8.00
Cynar	16.5 Vol. % 4 cl	8.00
Martini Bianco Rosso	15.0 Vol. % 4 cl	8.00
Ricard	45.0 Vol. % 2 cl	8.00
Appenzeller Alpenbitter	29.0 Vol. % 4 cl	8.00
Ramazotti	30.0 Vol. % 4 cl	8.00
Fernet Branca	39.0 Vol. % 4 cl	8.00
Braulio	21.0 Vol. % 4 cl	6.00
Pernod	40.0 Vol. % 2 cl	8.00

Aperitif ohne Alkohol

Grapefruit Spritz (Zero'Si Prosecco, Pink Grapefruit Soda)		10.50
Hugo (Zero'Si Prosecco, Holundersirup, Mineral)		10.50
Zero'Si Prosecco on the Rocks		10.50
Orangensaft	2 dl	4.00
Sanbitter (Alkoholfrei)	1 dl	4.50

Unsere Öffnungszeiten

Täglich geöffnet ab 08.00 Uhr.
Warme Küche servieren wir von 11.45-21.00 Uhr.
Von 13.45-18.00 Uhr servieren wir Ihnen Gerichte
von der kleinen Nachmittagskarte.

Preise Allergien

Alle unsere Preise
verstehen sich
in CHF
inkl. MwSt. und Service.

Angaben zu Zutaten, die Allergien oder
andere unerwünschte Reaktionen
auslösen können, erhalten Sie auf
Nachfrage bei unseren Mitarbeiter.

Als Zahlungsart bevorzugen wir
Bargeld in Schweizer Franken.

Fleischdeklaration

Kalb: Schweiz

Rind: Uruguay*, Paraguay*,
Australien* und Schweiz

Schwein: Schweiz

Fohlen: Spanien

Poulet: Schweiz

Fisch: Italien und Schweiz

Wild: Engadin, Frankreich
und Deutschland, vom Engadiner
Jäger erlegt und im Haus
verarbeitet.

*Kann mit hormonellen
Leistungsförderern
und/oder nichthormonellen
Leistungsförderern,
wie Antibiotika, erzeugt worden sei

Verkauf von Alkohol



Backwarendeklaration

Alle unsere Backwaren stammen
aus der Schweiz.

Bei Fragen und Unklarheiten sind wir gerne für Sie da.
Ihr Gastgeber Gudench Campell mit Team