

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?**

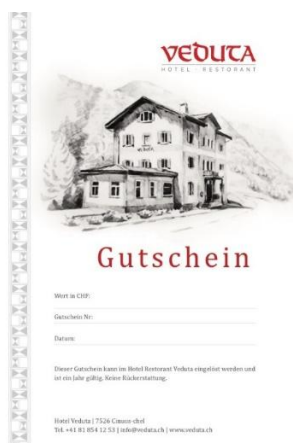
In einem unserer Lokale oder auch bei Ihnen zu Hause?

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 12/2025

Wintermenü

Wintersalat

Nüsslisalat mit Apfel, Feta, Speckchip, Pinienkernen und Cranberries
an italienischem Hausdressing

Kürbissuppe mit Blätterteigstange

Tagliata vom Rindsentrecôte
mit Ofenkartoffeln und Gemüse

Schokoladen-Brownie mit Joghurtglace

Menüpreis 3 Gang CHF 60.-

Menüpreis 4 Gang CHF 71.-

Salate und kalte Vorspeisen

Grischuna-Salat gemischter Salat mit Bündnerfleisch an italienischem Hausdressing	16.-
Wintersalat Nüsslisalat mit Apfel, Feta, Speckchip, Pinienkernen und Cranberries an italienischem Hausdressing	16.-
Gemischter Salat mit Falafel und Joghurt-Dip	15.-
Gemischter Salat	10.-
Grüner Blattsalat	8.-
Rindstatar 70g/140g mit Toastbrot und Butter	21.-/28.-
Veduta «Plättli» Trockenfleischauswahl mit Bergkäse	23.-

Suppen

Bündner Gerstensuppe	12.-
Kürbissuppe mit Blätterteigstange	12.-
Tomatencremesuppe	10.-

Warme Vorspeisen

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

Hausgemachte Capuns vom Mangoldblatt umhüllter Spätzliteig mit Salsiz, Bündnerfleisch und Lauch mit Rohschinken-Scheiben	21.-
Veltliner Pizzoccheri Buchweizenteigwaren mit Käse, Kartoffeln und Wirz	19.-
Spaghetti Bolognese	16.-
Spaghetti Napoli	14.-

Vegetarische Speisen

Power-Teller Ofenkartoffeln mit Gemüse, Falafel und Joghurt-Dip	23.-
Gemüseteller mit Falafel und Joghurt-Dip	23.-
«Jagdteller» ohne Fleisch mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne	23.-

Käsegerichte

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

Fleisch und Fisch

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Gemüse	44.-
Tagliata vom Rindsentrecôte mit Ofenkartoffeln und Gemüse	38.-
Fohlenentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	38.-
Schweinsschnitzel nature mit Kräuterbutter oder paniert mit Pommes Frites und Gemüse	29.-
Fit-Teller Pouletschnitzel mit gemischtem Salat	26.-
Forellenfilets an Mandelbutter mit Butterreis und Gemüse	31.-

Wildspezialitäten

Unser Wildfleisch wird nur von einheimischen Jägern als ganzes Wildstück in der Decke gekauft und von uns in der Veduta zerlegt.

Engadiner Hirschwurst (Kochzeit 20 Minuten) mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne	28.-
---	------

Fragen Sie nach unseren weiteren Wildspezialitäten im Tagesangebot.

Wildpfeffer	35.-
Wildschnitzel Hirsch Gams Reh	39.-

Unsere Wildgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli,
karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne.

Für unsere kleinen Gäste

Unsere Kindermenüs sind auch mit Ofenkartoffeln oder Spätzli erhältlich.

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

Kinder-Desserts

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



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 Stracciatellaglace 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, Stracciatella, Erdbeere, Joghurt, Walnuss, Caramel, Zimt, Zitronensorbet, Mango-Passionsfruchtsorbet Mit Meringue Mit Rahm	4.- / 6.- / 8.- Aufpreis 2.- Aufpreis 1.-