

Allegra im Hotel Restorant Veduta

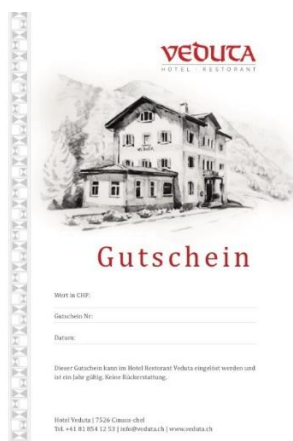
Täglich geöffnet ab 08.00 Uhr.
Warme Küche servieren wir von 11.30-21.00 Uhr.
Von 13.45-17.30 Uhr servieren wir Ihnen Gerichte
von der kleinen Nachmittagskarte.

**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 04/2026

Frühlingsmenü

Frühlingssalat mit Spargeln, Beeren und Feta
an italienischem Hausdressing

Spargelsuppe

Rindsentrecôte an Béarnaisesauce
mit Country Cuts und Gemüse

Schokoladen-Brownie mit Joghurtglace
und marinierten Erdbeeren

3-Gang-Menü CHF 60.-

4-Gang-Menü CHF 71.-

Salate und kalte Vorspeisen

Grischuna-Salat gemischter Salat mit Bündnerfleisch an italienischem Hausdressing	16.-
Frühlingssalat mit Spargeln, Beeren und Feta an italienischem Hausdressing	16.-
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.-
Tomatencrèmesuppe	10.-
Spargelsuppe	12.-

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.-
Ricotta-Spargel-Ravioli mit gerösteten Pinienkernen, Bresaola und getrockneten Erdbeeren	21.-
Spaghetti Bolognese	16.-
Spaghetti Napoli	14.-

Vegetarische Speisen

Power-Teller Ofenkartoffeln mit Gemüse und Frühlingsrollen	23.-
Gemüseteller mit Frühlingsrollen	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

Tagliata vom Rindsentrecôte mit Ofenkartoffeln und Gemüse	38.-
Fohlenentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	38.-
Cordon Bleu vom Schwein mit Pommes Frites und Gemüse	32.-
Schweinschnitzel nature mit Kräuterbutter oder paniert, 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	31.-
Wildschnitzel mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne	39.-

Für unsere kleinen Gäste

Unsere Kindermenüs sind auch mit Ofenkartoffeln oder Spätzli erhältlich.

Schweinschnitzel paniert mit Pommes Frites	14.-
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14.-
1 Paar Wienerli mit Pommes Frites	14.-
Kinder Vegiteller Ofenkartoffel mit Gemüse und Frühlingsrollen	14.-
Spaghetti Bolognese	11.-
Spaghetti Napoli	8.-
Pommes Frites	8.-

Kinder-Desserts

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



Desserts

Schokoladen-Brownie mit Joghurtglace, Erdbeeren und Rahm	13.-
Eiskaffee «gerührt» mit Rahm nach Hausrezept	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.-
Coupe Romanoff Vanilleglace mit Erdbeeren und Rahm	11.-
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 Mit Meringue Mit Rahm	4.- / 6.- / 8.- Aufpreis 2.- Aufpreis 1.-