

## **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](http://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

## 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.-
Schweinsschnitzel 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 Vegeteller 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.-