

## **Allegra im Hotel Restorant Veduta**

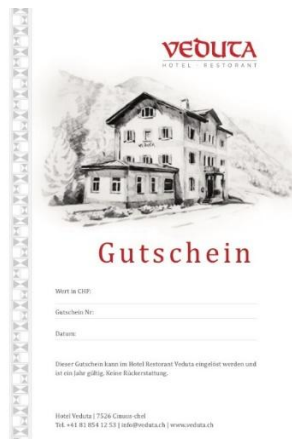
Täglich geöffnet ab 08.00 Uhr.  
Warme Küche servieren wir von 11.30-21.00 Uhr.  
Von 13.45-18.00 Uhr servieren wir Ihnen Gerichte  
von der kleinen Nachmittagskarte.

**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 06/2026

## Sommermenü

### Sommersalat

Blattsalat mit Melone, Himbeeren, Grissini, Kernen und Grana Padano  
an italienischem Hausdressing

\*\*\*

Capuns da la Veduta  
(3 Stück)

\*\*\*

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.-
Sommersalat Blattsalat mit Melone, Himbeeren, Grissini, Kernen und Grana Padano an italienischem Hausdressing	16.-
Geräucherter Lachs serviert mit Salatbouquet und getoastetem Rustico-Brot	18.-
Gemischter Salat mit Falafel	15.-
Gemischter Salat	10.-
Grüner Blattsalat	8.-
Rindstatar (70g/140g) mit Toastbrot und Butter	21.-/28.-
Veduta «Plättli» Trockenfleischauswahl mit Bergkäse	24.-

## Suppen

Bündner Gerstensuppe	12.-
Tomatencrèmesuppe	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, Weisswein, 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	28.-
Forellenfilets an Mandelbutter mit Butterreis und Gemüse	33.-

## 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	32.-
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------

**Fragen Sie nach unseren weiteren Wildspezialitäten im Tagesangebot.**

Wildschnitzel Hirsch   Gams   Reh	39.-
Wildentrecôte Hirsch   Gams   Reh	45.-

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.

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 Falafel	14.-
Spaghetti Bolognese	11.-
Spaghetti Napoli	8.-
Pommes Frites	8.-

## Kinder-Desserts

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



## Desserts

Schokoladen Brownie mit Joghurtglace und Rahm	11.-
Eiskaffee «gerührt» mit Rahm nach Hausrezept	12.-
Coupe God Walnuss-, Caramel- und Straciatellaglace mit Caramelsauce, karamellisierten Pekannüssen und Rahm	12.-
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, Caramel, Joghurt, Walnuss, Zimt, Zitronen und Mango-Passionsfruchtsorbet Mit Meringue Mit Rahm	4.- / 6.- / 8.-  Aufpreis 2.- Aufpreis 1.-