

Allegra im Hotel Restorant Veduta

Unsere Öffnungszeiten

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.

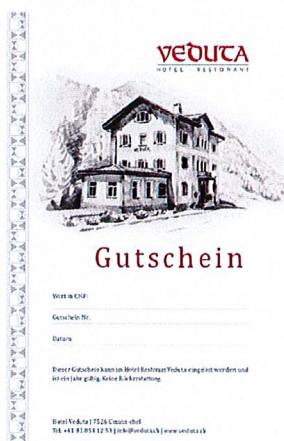
**Das Veduta Team wünscht Ihnen
«ün bun appetit».**

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?



Nachmittagskarte von 14.00 bis 17.30 Uhr

Kalte Gerichte

Grischuna-Salat gemischter Salat mit Bündnerfleisch und italienischem Hausdressing	16.-
Gemischter Salat	10.-
Grüner Blattsalat	8.-
Veduta «Plättli» Trockenfleischauswahl mit Bergkäse	21.-

Suppen

Bündner Gerstensuppe	12.-
Kürbissuppe mit Blätterteigstange	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	11.-
Panna Cotta mit Zimtapfelmus und karamellisierten Pekannüssen	11.-
Vermicelle mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	11.-
Eiskaffee «gerührt» nach Hausrezept	11.-
Coupe Veduta Vanilleglace mit Eierlikör, Espresso und Rahm	10.-
Coupe Punt Ota Zitronensorbet mit Bündner Röteli	10.-
Coupe Cinuos-chel Zimtglace mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen	10.-
Coupe Dänemark Vanilleglace mit heisser Schokolade	9.-
Hot Berry Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	9.-
Caramel-Köpfli mit Caramelsauce	8.-
Affogato Espresso und Vanilleglace	7.-
Engadiner Nusstorte	7.-
Eine / Zwei / Drei Kugel Glace Vanille, Schokolade, Kaffee, Stracciatella, Erdbeere, Joghurt Pistazie, 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	4.50
Holunderblütenschorle	4 dl	4.50

Softgetränke

Rivella Rot, Rivella Blau, Shorley, Sprite,	2 dl	3.50
Coca Cola, Cola Zero, Eistee Peach, Fanta,	3 dl	4.-
	5 dl	5.-
	1.5 l	12.50

Mineralwasser

Valser-Wasser mit und ohne Kohlensäure	3 dl	4.-
	5 dl	5.-
	1 l	8.-
Karaffe Ova da Punt Ota	1 l	3.-
Tonic Water, Bitter Lemon	2 dl	4.50
Möhl Apfelwein trüb vom Fass	5 dl	5.-
Orangensaft	2 dl	4.-

Kaffee & warme Getränke

Kaffee, Espresso, Espresso Macchiato		4.-
Cappuccino, Milchkaffee		4.50
Latte Macchiato		5.-
Doppelter Espresso		5.-
Kaffee Corretto		6.-
Kaffee Lutz, Kaffee Fertig		7.-
Kaffee Veduta, Kaffee Baileys		8.-
Schümli Pflümli		8.-
Ovomaltine, Schokolade		4.-
Schokolade mit Rahm		5.-
Milch	2 dl	4.-
Tee		4.50
Apfel-, Rum- oder Orangenpunsch		4.-
Tee Rum, Tee Grogg, Jägertee		7.-
Glühwein		7.-

Bier vom Fass

Calanda (Herrgöttli)	2 dl	3.-
Calanda (Stange)	3 dl	4.-
Calanda (Kübel)	5 dl	5.-

Bier aus der Flasche

Calanda Lager	5.8 dl	5.30
Calanda Alkoholfrei	3.3 dl	4.50
Biera Engiadinaisa	3.3 dl	5.50
Erdinger Weissbier	5 dl	6.-

Aperitif

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

Sanbitter (Alkoholfrei)	1 dl	4.50	
Prosecco	1 dl	8.-	
Gespritzter Weisswein (Süss Sauer)		8.50	
Hugo (Holundersirup, Prosecco, Mineral)		10.50	
Apérol Spritz (Aperol, Prosecco, Mineral)		10.50	
Campari Bitter,	23.0 Vol. %	4 cl	8.-
Cynar	16.5 Vol. %	4 cl	8.-
Martini Bianco Rosso	15.0 Vol. %	4 cl	8.-
Ricard	45.0 Vol. %	2 cl	8.-
Appenzeller Alpenbitter	29.0 Vol. %	4 cl	8.-
Ramazotti	30.0 Vol. %	4 cl	8.-
Fernet Branca	39.0 Vol. %	4 cl	8.-
Braulio	21.0 Vol. %	4 cl	6.-
Pernod	40.0 Vol. %	2 cl	8.-