

## 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.

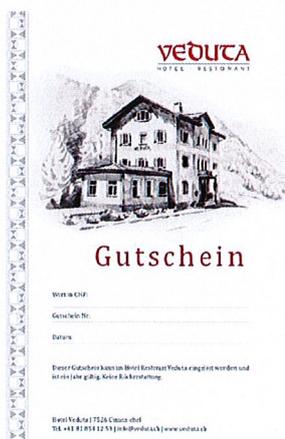
**Das Veduta Team wünscht Ihnen  
«ün bun appetit».**

### 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](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?



## 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.-