

## Allegra im Hotel Restorant Veduta

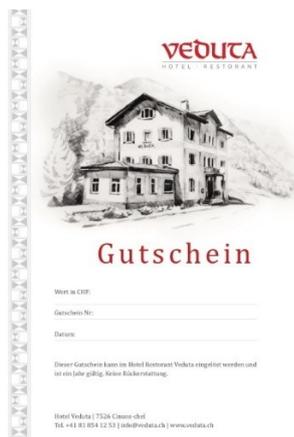
Täglich geöffnet ab 08.00 Uhr.  
Warme Küche servieren wir von 11.30-21.00 Uhr.  
Von 13.45-17.30 Uhr servieren wir Ihnen Gerichte  
von der kleinen Nachmittagskarte.

**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 12/2023

## **Salate und kalte Vorspeisen**

Grischuna-Salat gemischter Salat mit Bündnerfleisch an italienischem Hausdressing	16.-
Blattsalat mit Orangen und Datteln an italienischem Hausdressing	16.-
Gemischter Salat	10.-
Grüner Blattsalat	8.-
Rindstatar mit Toastbrot und Butter	21.-
Veduta «Plättli» Trockenfleischauswahl mit Bergkäse	21.-

## **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.-
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

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Gemüse	44.-
Tagliata vom Rindsentrecôte mit Ofenkartoffeln und Gemüse	38.-
Fohlenentrecôte mit Pommes Frites und Gemüse	38.-
Schweinschnitzel nature oder paniert mit 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	28.-
Wildpfeffer mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne	35.-

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

Wildschnitzel Hirsch   Gams   Reh	39.-
--------------------------------------	------

Unsere Wildgerichte servieren wir mit hausgemachten Spätzli,  
karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne.

## Für unsere kleinen Gäste

Unsere Kindermenüs sind auch mit Ofenkartoffeln 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	11.-
Eiskaffee «gerührt» nach Hausrezept	11.-
Coupe Veduta Vanilleglace mit Eierlikör und Espresso	10.-
Coupe Cinuos-chel Zimtglace mit warmen, in Wein eingelegten Zwetschgen	10.-
Coupe Punt Ota Zitronensorbet mit Bündner Röteli	10.-
Coupe Dänemark Vanilleglace mit heisser Schokolade	9.-
Hot Berry Vanilleglace mit heissen Waldbeeren	9.-
Caramel-Köpfli	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.-