

Allegra im Hotel Restorant Veduta

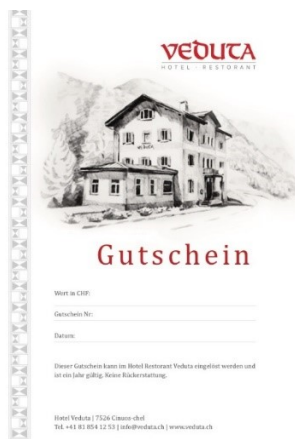
Täglich geöffnet ab 08.00 Uhr.
Warme Küche servieren wir von 11.30-21.00 Uhr.
Von 13.45-17.30 Uhr servieren wir Ihnen Gerichte
von der kleinen Nachmittagskarte.

**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
– 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 04/2024

Frühlingsmenü

Frühlingsalat mit Spargeln und Ziegenkäse
an italienischem Hausdressing

Tagliata vom Rindsentrecôte
mit Ofenkartoffeln und Gemüse

Schokoladen Brownie mit Erdbeeren
und Joghurteis

Menüpreis
CHF 59.-

Salate und kalte Vorspeisen

Frühlingsalat mit Spargeln und Ziegenkäse an italienischem Hausdressing	16.-
Grischuna-Salat gemischter Salat mit Bündnerfleisch 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.-
Spargelrisotto mit Rohschinken	19.-
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	23.-
Forellenfilets an Mandelbutter mit Butterreis und Gemüse	31.-
Spargeln an Sauce Hollandaise mit Rohschinken und Jungkartoffeln	26.-

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.-
Wildschnitzel mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne	39.-

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 Vegeteller Ofenkartoffel mit Gemüse und Frühlingsrollen	14.-
Spaghetti Bolognese	11.-
Spaghetti Napoli	8.-
Pommes Frites	8.-

Kinder-Desserts

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



Desserts

Schokoladen Brownie mit Erdbeeren und Joghurteis	13.-
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, Pistazie, Caramel, Zimt, Zitrone und Mango-Passionsfruchtsorbet	4.- / 6.- / 8.-
Mit Meringue	Aufpreis 2.-
Mit Rahm	Aufpreis 1.-