

Allegra im Hotel Restorant Veduta

**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 09/2025

A CHATSCHA

(AUF DER JAGD)

Üna not da grand'daracha
m'imbattet sün üna vacha
giaschanteda cul rumagl,
quella fet ün vaira sagl.

Ma eir eau'm sentind per ajer
am stramit, que as po crajer,
e sentiva las süjuors
scu scha füss in mauns da l'uors.

Eau quel di pensaiv'adüna:
Forsa voul que dir furtüna.
Baincumal our da Villuoch
tuorn la saira cun ün buoch.

Güsta lo in quella foura
es Tremblet chi pigliaiv'oura
il butatsch dad ün giattin
cun ün gust da sieu butin.

El am guard'a tschera schmorta
cur cha pass sper el la storta,
lura svoula mieu chapè
ed am di be daperme:

«Scumet ch'eir quel per simla chatscha
svuless cul gnif in la buatscha.»

– Arthur Caflisch –

Wildvorspeisen

Nüsslalat mit Wildsalametti und Pinienkernen	14.-
Nüsslalat mit Ei, lauwarmen Steinpilzen und Pinienkernen	16.-
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Blätterteigstange	12.-

Wildhauptgänge

Wir servieren nur was der Jäger schon liefern konnte...

Hirschwurst (Kochzeit 20 Minuten)	31.-
Wildpfeffer	35.-
Hirschschnitzel	39.-
Gamsschnitzel	41.-
Rehschnitzel	41.-
Hirschentrecôte	43.-
Gams-/Rehentrecôte	45.-

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

Tagliatelle mit Wildfleischstreifen und Steinpilzen	29.-
«Jagdteller» ohne Fleisch mit hausgemachten Spätzli, karamellisierten Kastanien, Rotkraut und Birne	23.-

Herbstdesserts

Vermicelle mit Meringue, Vanilleglace und Rahm	11.-
Herbstliches Panna Cotta mit warmem Zimtapfelmus und karamellisierten Pekannüssen	11.-

Salate und kalte Vorspeisen

Grischuna-Salat gemischter Salat mit Bündnerfleisch und italienischem Hausdressing serviert	16.-
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	23.-

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 und Falafel	23.-
Gemüseteller mit Falafel	23.-

Käsegerichte

Käseschnitte Veduta mit Brot, Schinken, Spiegelei und Wildsalametti	23.-
Käseschnitte mit Brot, Weisswein und Tomaten	21.-

Fleisch und Fisch

Rindsfilet mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln und Gemüse	44.-
Fohlenentrecôte mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Gemüse	38.-
Schweinsschnitzel nature mit Kräuterbutter oder paniert mit Pommes Frites und Gemüse	29.-
Fit-Teller Pouletschnitzel mit gemischten Salaten	26.-
Forellenfilets an Mandelbutter mit Butterreis und Gemüse	31.-

Für unsere kleinen Gäste

Unsere Kindermenüs sind auch mit Ofenkartoffeln oder Spätzli erhältlich.

Schweinsschnitzel paniert mit Pommes Frites	14.-
Chicken Nuggets mit Pommes Frites	14.-
1 Paar Wienerli mit Pommes Frites	14.-
Kinder Vegi Teller Ofenkartoffel mit Gemüse und Falafel	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

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