

Suppen / Soups / Zuppe

Bündner Gerstensuppe Fr. 8.00 / 10.00

Engadiner barley cream soup

Zuppa d'orzo grigionese

mit Wienerli/ **white Winer sausage/ con salsiccia wiennese**

Fr. 13.00

Tomatensuppe mit Basilikumrahm

Fr. 7.00 / 9.00

Tomato soup with basil

Crema di pomodoro con basilico

Bouillon natur

Fr. 5.00 / 7.00

Beef stock

Brodino liscio

Bouillon mit Ei

Fr. 6.00 / 8.00

Beef stock with egg

Brodino con l'uovo

Gazpacho "La Veduta"

Fr. 8.00

Tagessuppe

Fr. 6.00 / 8.00

Daily Soup

Minestra del giorno

Salate / Salade / Insalate

Bunter Blattsalat

Fr. 7.00

Green salad

Insalata verde

Gemischter Salat

Fr. 8.00

Mixed salad

Insalata mista

Tomatensalat mit Mozzarella

Fr. 12.00

Tomato and mozzarella salad

Pomodoro e mozzarella

Vorspeisen / Hors-d'oeuvres / Antipasti

Juliertellerteller

Fr. 20.50

Bresaola, Rohschinken, Salami, Salsiz, Coppa, Käse

Variety of cold meats with cheese

Affettato misto

Käseteller (3 Sorten)

Fr. 14.50

Cheese Plate (3 varieties)

Formaggio misto (3 varietà)

Bresaola Carpaccio “Parmesan und Olivenöl” Air dried beef carpaccio Bresaola in carpaccio	Fr. 22.00
Rinds-Tartar “La Veduta” “Toast und Butter” Beefsteak Tartar “Tartar” bistecca di manzo tritata	Fr. 21.50
Rösti	
Bähnler Rösti „mit geschnetzelter Schweinsleber und Zwiebeln“ Rösti with sliced pork liver and onions Rösti del ferroviere con sminuzzato di fegato di maiale e cipolle	Fr. 18.50
Berner Rösti „mit Spiegelei und Speck“ Berner Rösti with bacon and egg Rösti alla bernese con uova fritte e speck	Fr. 18.50
Chäs Rösti “mit Tomaten und Käse überbacken” Cheese Rösti with tomato and cheese Rösti al formaggio con pomodori e formaggio gratinati	Fr. 18.50
Veltliner Rösti “mit Bresaola und Steinpilzrahmsauce” Veltliner Rösti with air dried meat and mushrooms Rösti alla Valtellinese con bresaola e salsa ai porcini	Fr. 21.00
Bratwurst Rösti „mit Kalbsbratwurst und Zwiebelsauce“ Sausage with onion sauce and Rösti Rösti bratwurst con salsiccia di vitello	Fr. 18.50
Gemüse Rösti Rösti with vegetables Rösti con verdure	Fr. 17.50
Engadiner Rösti “mit Engadinerwurst” Rösti with Engadin sausage Rösti con salsiccia engadinese	Fr. 18.50

Schnitzel Rösti Fr. 21.00
mit Schweins-Schnitzel an feiner Rahmsauce
Rösti with pork escalope and cream sauce
Rösti con scaloppina di maiale alla panna

Pastavariationen/ **Choice of pasta** / Pasta ...Pasta Pasta e...Basta
Spaghetti oder Penne/ **Spaghetti or Penne**/ Spaghetti o Penne

Napoli Fr. 15.00
Napoli "tomato sauce"
Napoli

Bolognese Fr. 16.50
Bolognese"minced and tomato sauce"

Agljo, olio e peperoncino Fr. 15.00
Garlic, olive oil and chilli
Agljo, olio e peperoncino

All'arrabiata Fr. 17.50
"an scharfer Speck- Tomatensauce"
All'arrabiata with bacon and tomato sauce
All'arrabiata

Älpler Fr. 18.00
„mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm“
Alps with bacon, onion, potatoes and cream sauce
Alla montanara
con speck, patate.cipolle e panna

Capuns Bellaval Fr. 22.00 die Spezialität des Bündnerlandes serviert an
feiner Gemüserahmsauce mit Speck
Capuns Bellaval **our regions speciality served with**
vegetable cream sauce and bacon
Capuns Bellaval **una specialità del luogo**
servita con salsa ai legumi e panna con speck

Käsespätzli mit Zwiebeln Fr. 18.00
Käsespätzli with onions
Käsespätzli con cipolle

Polenta Fr. 18.00
Polenta"mit Käse überbacken"
Polenta with cheese
Polenta con formaggio gratinata

Polenta La Veduta Fr. 21.00
"mit Bresaola und Steinpilzrahmsauce"
Polenta La Veduta with air dried meat and mushrooms
Polenta La Veduta
con bresaola e salsa ai porcini

Fleischvariationen / **Meat dishes** / **Secondi Piatti**

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes **Fr. 31.00**
Sliced veal “ Zürich style”
Sminuzzato di vitello alla zurighese

Schweinssteak mit Kräuterbutter **Fr. 22.00**
Roasted steak of pork
Cotoletta di maiale

Wienerschnitzel vom Kalb **Fr. 28.00**
Breas crumbed escalope of veal
Scaloppina di vitello alla milanese

Fohlen Entrecôte **serviert mit Kräuterbutter Pommes Frites und Gemüse**
Fr. 23.00

Foal Entrecôte with French fries, vegetables and home made herb butter

Entrecôte di cavallo servita con patate fritte, verdure e burro alle erbe aromatiche

Cordon bleu Hits

vom Schwein / vom Kalb

Pork / Veal

Maiale / Vitello

Fr. 23.50 / Fr. 29.50

La Veduta
„gefüllt mit Schinken und Käse“
Stuffed with ham and cheese
Prosciutto cotto e formaggio

Engadina **Fr. 25.00 / Fr. 31.00**
„gefüllt mit Bündner Rohschinken und Bergkäse“
Stuffed with raw-ham and mountain-cheese
Prosciutto crudo grigionese e formaggio

Hot Sommer **Fr. 24.50 / Fr.29.50**
„gefüllt mit Schinken, Käse, Banana, und Chili“
Stuffed with ham, cheese, banana and chili
prosciutto, formaggio, banana e chili

Valtellina **Fr. 28.00 / Fr. 34.00**
„gefüllt mit Bresaola, Steinpilzen und Bergkäse“
Stuffed with Valtellina air-dried beef mushrooms and mountain-cheese
Bresaola, porcini, formaggio

Diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Gemüse und folgenden Beilagen zur Wahl:
Pommes Frites, Makkaroni oder Poelnta

These dishes are served with vegetables and the following side dishes:

French fries, Macaroni or Polenta

Tutti i secondi piatti sono serviti con verdura di stagione.

A scelta patate fritte, maccheroni o polenta

Fonduevariationen / fondue / Fondue

La Veduta-Fondue

“Klassisches Käsefondue”

La Veduta fondue

Cheese fondue

La Veduta-Fondue

Al formaggio

Fr. 23.00 / pro Person

Steinpilz-Fondue

“Käsefondue mit Steinpilzen und Kräutern”

Mushroom fondue

with mushrooms

Ai Porcini

Formaggio, funghi porcini

Fr. 26.00 / pro Person

Unsere Käse-Fondues servieren wir ab zwei Personen!

Our fondue are served for 2 people!

Le nostre fondute al formaggio vi vengono servite a partire da due persone!

**Unser Küchenchef empfiehlt / Our Chef recommends /
Il nostro chef di cucina vi consiglia**

Wurst-Käse-Salat Fr. 16.50
Sausage and cheese salad
Insalata di wurstel e formaggio

Salatteller Fr. 15.00
Salad plate of mixed salads
Grande insalata mista

Fitnesssteller serviert mit Pouletbrust Fr. 17.50
Fitness plate served with chicken breast
Grande insalata mista con petto di pollo alla griglia

Käseschnitte serviert mit Salat Fr. 16.50
Cheese on toast served with salad
Grande insalata mista con pane e formaggio gratinati

Tagliata di Cavallo geschnittenes Fohlen Entrecôte im Olivenöl mit Rosmarin
gebraten und Parmesan angerichtet Fr. 26.00

Tagliata di Cavallo sliced horse steak fried in olive oil with rosemary
and parmesan cheese

Tagliata di Cavallo tagliata di controfiletto (Entrecôte) cotto all' olio d'oliva
e rosmarino e parmigiano

Rindsfilet grüner Pfeffer serviert an Pfeffersauce mit Pommes Frites
und Gemüse Fr. 36.50

***Fillet of beef
with green pepper*** Tenderloin with green pepper sauce
french fries and fresh summer vegetables

***Filetto di manzo
al pepe verde*** servito con salsa al pepe verde
con patate fritte, verdura

Rindsfilet Kräuterbutter serviert mit Kräuterbutter Pommes Frites
und Gemüse Fr. 36.50

***Fillet of beef *** Tenderloin served with homemade herb butter
herb butter french fries and fresh mixed vegetables

Filetto di manzo con burro servito con burro alle erbe aromatiche
con patate fritte, verdura

Herkunft unseres Fleisches:

*Schweinefleisch aus der Schweiz **Our pork is from Switzerland** Carne di maiale: Svizzera

*Kalbfleisch aus der Schweiz **Our veal is from Switzerland** Carne di vitello: Svizzera

*Rindfleisch aus der Schweiz und Brasilien **Our beef is from Switzerland and from Brazil** Carne di manzo: Svizzera e Brasile

*Geflügel aus der Schweiz und Brasilien „kann mit Antibiotika und/oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein“

***Our chicken is from Switzerland and Brazil “This chicken could have been treated with antibiotic or other microbiologic substances”**

*Pollame: Svizzera e Brasile Non è esclusa la presenza dovuta al trattamento di antibiotici o altre sostanze microbiologiche

*Fohle aus der EU. **Horse is from EU** Puledro EU

Pastavariationen/ **Choice of pasta** / Pasta ...Pasta Pasta e...Basta
Spaghetti oder Makkaroni / **Spaghetti or Macaroni** / Spaghetti o Maccheroni

Napoli Fr. 15.00
Napoli "tomato sauce"
Napoli

Agljo, olio e peperoncino Fr. 15.00
Garlic, olive oil and chilli
Agljo, olio e peperoncino

All'arrabiata Fr. 17.50
"an scharfer Speck- Tomatensauce"
All'arrabiata with bacon and tomato sauce
All'arrabiata

Äpler Fr. 17.00
„mit Speck, Kartoffeln, Zwiebeln und Rahm“
Alps with bacon, onion, potatoes and cream sauce
Alla montanara
con speck, patate.cipolle e panna

Capuns Ospizio La Veduta die Spezialität des Bündnerlandes serviert an
feiner Gemüserahmsauce mit Speck Fr. 22.00
Capuns Ospizio La Veduta our regions speciality served with
vegetable cream sauce and bacon
Capuns Ospizio La Veduta una specialità del luogo
servita con salsa ai legumi e panna con speck

Spätzli

Käsespätzli mit Zwiebeln Fr. 18.00
Käsespätzli with onions
Käsespätzli con cipolle

Polenta
Chäs Polenta Fr. 18.00
"mit Tomaten und Käse überbacken"
Cheese Rösti with tomato and cheese
Rösti al formaggio
con pomodori e formaggio gratinati

Polenta La Veduta Fr. 21.00
"mit Bresaola und Steinpilzrahmsauce"
Polenta La Veduta with air dried meat and mushrooms
Polenta La Veduta
con bresaola e salsa ai porcini