

ZUM STARTEN

Grüner Salat  10.00
französischem Dressing oder Hausdressing

Toskanische Toamtensuppe  10.00
mit Buffelricotta & Basilikum

*gebratener Garnele, Stück 4.00

Mozzarella di Bufala «esotica»  13.00
Früchte, Avocado und Gemüse, Mandeln & süß-sauren Dressing

*gebratener Garnele, Stück 4.00

Mozzarella di Bufala Caprese  13.00
Auberginenmousse, Tomate, Brotchip

Avocado- Lachstatar 18.00
Sesam, Ingwer, Koriander

Fritto di Mare Vorspeise 19.00

Calamari & Garnelen Hauptgang 35.00
auf Tomatensalsa & Aioli

Gehacktes Rindstatar Vorspeise 21.00

Eigelb, Belperknolle, geröstetem Huusbrot Hauptgang 39.00

Pommes allumettes 7.00

 *Vegetarische Gerichte*

ITALIENISCHE KLASSIKER

Hausgemachte Pasta

Spaghetti Verde 	22.00
Brokkoli- Rahmsauce mit Mandelpesto (laktosefrei auf Wunsch)	
Spaghetti alla bolognese	23.00
Parmesan, Olivenöl & Kräuter	
Spaghetti aglio Olio e Gamberi	28.00
Knoblauch, Chili, Garnelen, Petersilie	
Gnocchi alla Fiorentina 	24.00
Ricotta, Spinat, Parmesan & Basilikum	
Hausgemachte Hummerravioli	33.00
mit Limonen-Dill Sauce	

Risotti

Waldpilz- Risotto 	29.00
Gartenkräutern & Belper Knolle	
Filetto di manzo mit Risotto	35.00
Rindsfilet, Tomaten, Chili, Knoblauch & Petersilie	

 *Vegetarische Gerichte*

FLEISCH & FISCH

Vegetarischer Burger  30.00
Gartenkresse, Randensalat, Bergkäse, Aprikosen Chutney & Sweat Potato Wedges

Eden Burger * 32.00
Hausgemachter Rindsburger 180 gr. mit Chutney, Taleggio, Bacon, Salat und Gewürz Mayonnaise, Fries

*auf Wunsch mit Glutenfreiem Brot

Zanderfilet gebraten 38.00
grünem Spargel & Weisswein Risotto

Saltimbocca alla Romana 40.00
Kalbsfleisch, Parmaschinken, Salbei, grünem Spargel & Backkartoffeln

Ossobuco alla Milanese 42.00
Kalbsfleisch, geschmorte Tomaten & Safran- Risotto

Tagliata di Manzo 46.00
Entrecôte vom Rind, Rucola- Tomaten Salat, Parmesa & Pommes frites

 *Vegetarische Gerichte*

PIZZA

Margherita ✓ Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	20.00
La Verdura ✓ Tomaten, Zucchini, Aubergine, Pilze, Pepperoni, Oliven, Mozzarella, Basilikum, Oregano	24.00
Diavolo Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Chili, Olive, Basilikum, Oregano	24.00
Tonno Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thunfisch, Zwiebeln	26.00
Prosciutto e funghi Prosciutto, Waldpilze der Saison, Mozzarella, Tomate	26.00
Mortazza Mozzarella, Mortadella, getrocknete Tomaten, Burrata, Pistazien Creme	26.00
Pizza Carbonara Mozzarella, Pancetta, Ei, Rahm, Parmesan	26.00
Parma Mozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma, Pomodorini, Parmesan	26.00
Bresaola Mozzarella, Rucola, Bresaola, Pomodorini, Burrata, Pistazien	26.00
Ivetta Mozzarella, Steinpilz, Garnelen, Zucchini, Mandeln, Pomodorini, Knoblauch	26.00

✓ Vegetarische Gerichte - * kleine Pizza abzüglich CHF 2.00

Auf Wunsch alle Pizzen Glutenfrei und laktosefrei!!!

Pizza im EDEN: Dienstag bis Samstag 1800h bis 2130h

SÜSSES - ABSCHLUSS

Glace	4.00
Espresso Croquant, Double Crème & Merinque, Strawberry, Swiss Chocolate, Vanilla Dream, Caramelita, Raspberry & Strawberry, Zwetschge, Passion Fruit & Mango	
Hausgemachter Zwetschgenstreusel Kuchen	6.00
Rahm zur Glace oder Kuchen	1.50
Café Glace	9.00
Vanille Glace	9.00
mit hausgemachtem Eierlikör & Rahm	
Baileys Mousse	10.00
mit Sommerbeeren	
Hausgemachtes Tiramisu	10.00
Erdbeer- Panna Cotta	11.00
mit Rhabarber Kompott	

KINDER

KINDERKARTE



KINDER

Glace	6.00
Strawberry	
Swiss Chocolate	
Vanilla Dream	
Caramelita	
Raspberry & Strawberry	
Passion Fruit & Mango	

inkl. feinen Toppings und tollen Leckereien

Chicken Nuggets mit Pommes frites	15.00
--------------------------------------	-------

Hausgemachte Pasta mit Tomaten- oder Bolognese Sauce	15.00
---	-------

Fischstäbchen mit Marktgemüse & Backkartoffeln	17.00
---	-------

Wiener Kalbsschnitzel mit Marktgemüse & Pommes allumettes	19.00
--	-------

Kinderpizza Mickey Mouse Dienstag bis Samstag, abends	19.00
--	-------

KINDER

KINDER

UNSERE - LIEFERANTEN

Rageth Comestibles AG,
Landquart Metzgerei Gurtner, Flims
Glennerhof, Castrisch
ecco Jäger, Laax
Traitafina, Chur
Alpiger Bio Hof, Rueun
Transgourmet, Chur
Zinsli Eisenwaren und Haushalt, Ilanz
GG Sepp und Claudio Thalman, Zignau
Bianchi, Frischprodukte, Zürich
A. Kuster, Sirocco AG, Schmerikon
Candreja Weine und Getränke AG,
Ilanz Oswald Getränke AG, Ilanz
Cascharia, Sennerei, Brigels

DEKLARATION

Gerne informieren Sie unsere Mitarbeiter über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können.

Geflügel, Schwein, Kalb – Schweiz
Rind – Schweiz, Argentinien
Lamm – Neuseeland, Australien, Irland
Ente, Maispoularde – Frankreich
Lachs – Norwegen
Meeresfrüchte – Vietnam
Crevetten – Vietnam (ACC-zertifiziert)
Wild – Schweiz, EU

Alle unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem  markiert.

Alle Preise in Schweizer Franken inkl. MwSt. & Service.