

ZUM STARTEN

Grüner Salat 		10.00
französischem Dressing oder Hausdressing		
Minestrone 		11.00
mit geröstetem Huusbrot		
Bündner Gerstensuppe		12.00
mit Siedfleisch & geröstetem Speck		
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		19.00
Calamari & Garnelen auf Tomatensalsa & hausgemachte Cocktailsauce		
Gehacktes Rindstatar	Vorspeise	21.00
Eigelb, Belperknolle, geröstetem Huusbrot	Hauptgang	39.00
	Pommes allumettes	7.00

ITALIENISCHE KLASSIKER

Hausgemachte Pasta

Tagliatelle ✓ Linsenragout & Büffel- Ricotta	22.00
Gnocchi alla Fiorentina ✓ Ricotta, Spinat, Parmesan & Basilikum	24.00
Gnocchi Gorgonzola ✓ mit karamellisierten Walnüssen & Birne	26.00
Conchiglioni ragù alla bolognese Parmesan, Olivenöl & Kräuter	24.00
Spaghetti aglio Olio e Gamberi Knoblauch, Chili, Garnelen, Petersilie	28.00
Hausgemachte Lachsravioli mit Weisweinschaum	33.00

Risotti

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

✓ *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

Zanderfilet gebraten 38.00
Rahm- Wirsing & Weisswein Risotto

Lachssteak 38.00
Blattspinat, Röstkartoffeln & Weissweinsauce

Kalbsleber 40.00
Äpfel, Zwiebeln, Kartoffelstampf & Calvados Jus

Wienerschnitzel «EDEN» vom Kalb 44.00
Lauwarme Kartoffeln fein mariniert mit Preiselbeeren kaltgerührt

Rinderfilet & Riesengarnele 53.00
auf Blattspinat, Barolo Jus, Chimichurri Rojo und Pommes allumettes

[✓] *Vegetarische Gerichte*

PIZZA

PIZZA

PIZZA

Margherita  22.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum

La Verdura  24.00
Tomaten, Zucchini, Pilze, Mozzarella, Basilikum,

Soppressata Piccante 24.00
Tomaten, Mozzarella, Soppressata, Chili, Basilikum

Spinacina  24.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Ei, Zwiebeln, Spinat

Pizza prosciutto e funghi 28.00
Prosciutto, Waldpilze der Saison, Mozzarella, Tomate

Parma 28.00
Tomaten, Mozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma, Parmesan

Pizza Tonno 28.00
Tomaten, Oregano, Tonno Bianco, Artischocken, Zwiebeln

 *Vegetarische Gerichte* - * kleine Pizza abzüglich CHF 2.00

Pizza im EDEN: donnerstags mittags & abends
freitags, samstags & sonntags abends

Tavolata di Pizze ab 10 Personen CHF 32.00 p.P.

Feiern Sie mit Freunden, Familien & Kollegen

PIZZA

PIZZA

DESSERT

DESSERT

SÜSSES - ABSCHLUSS

Mövenpick Glace	4.00
Espresso Croquant, Double Crème & Merinque, Strawberry, Swiss Chocolate, Vanilla Dream, Caramelita, Rasberry & Strawberry, Zwetschge, Passion Fruit & Mango	
Hausgemachter Zwetschgenstreusel Kuchen	6.00
Rahm zur Glace oder Kuchen	1.50
Café Glace	9.00
Baileys Mousse mit Orangensalat	10.00
Blutorangen Parfait mit Rahm & Schokoladen Crumble	10.00
Hausgemachtes Tiramisu	11.00
Lavendel Panna Cotta mit warmen Kirschen	12.00
Oberländer Käseauswahl mit Fluralva Weichkäse, Quaderli, Bergkäse rezent, Geisskäse Birnenbrot & Chutney	15.00

DESSERT

DESSERT

KINDER

KINDERKARTE



KINDER

Mövenpick Glace Double Crème & Merinque Strawberry Swiss Chocolate Vanilla Dream Caramelita Raspberry & Strawberry Zwetschge Passion Fruit & Mango	6.00
--	------

inkl. feinen Toppings und tollen Leckereien

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

Hausgemachte Pasta mit Tomaten- oder Bolognesesauce	15.00
--	-------

Fischstäbchen mit Marktgemüse & Kartoffelstock	17.00
---	-------

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

Kinderpizza Mickey Mousse Donnerstag bis Sonntag, abends	19.00
---	-------

DESSERT

DESSERT

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.