

## ZUM STARTEN

Grüner Salat ✓ französischem Dressing oder Hausdressing		10.00
Minestrone ✓ mit geröstetem Huusbrot		11.00
Bündner Gerstensuppe mit Siedfleisch & geröstetem Speck		12.00
Mozzarella di Bufala «esotica» ✓ Früchte, Avocado und Gemüse, Mandeln & süß-sauren Dressing		13.00
*gebratener Garnele, Stück		4.00
Mozzarella di Bufala Caprese ✓ Auberginenmousse, Tomate, Brotchip		13.00
Avocado- Lachstatar Sesam, Ingwer, Koriander		18.00
Fritto di Mare Calamari & Garnelen auf Tomatensalsa & hausgemachte Cocktailsauce		19.00
Gehacktes Rindstatar Eigelb, Belperknolle, geröstetem Huusbrot	Vorspeise	21.00
	Hauptgang	39.00
	Pommes allumettes	7.00

# ITALIENISCHE KLASSIKER

## Hausgemachte Pasta

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

## 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 <sup>✓</sup> 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


<sup>✓</sup> *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 & Meringue 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.