


ZUM STARTEN

Grüner Salat  11.00
französischem Dressing oder Hausdressing

Gelbe Curry Suppe  12.00
*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

Vitello Tonato 17.00
Kalbsfleisch, Thon, Salat & Kapern

 *Vegetarische Gerichte*

ITALIENISCHE KLASSIKER

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

Penne all'arrabbiata  24.00
Tomaten, Chili, Burratina

Penne Cinque Pi 24.00
Penne, Panna, Parmegiano, Prosciutto e Piselli

Risotti

Waldpilz- Risotto  29.00
Gartenkräutern & Belper Knolle

Meeresfrüchte Risotto 34.00
Safran, Blattspinat, Krebsfleisch, Pulpo & Garnele

Risotto Filetto di manzo 35.00
Rindsfilet, Tomaten, Chili, Knoblauch & Petersilie

 *Vegetarische Gerichte*

FLEISCH & FISCH

Vegetarischer Burger  30.00
Gartenkresse, Randensalat, Bergkäse, Aprikosen Chutney &
Sweet 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
Grünen Bohnen & Weisswein Risotto



Saltimbocca alla Romana 40.00
Kalbsfleisch, Parmaschinken, Salbei, Peperonata & 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 	19.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
La Verdura 	23.00
Tomaten, Zucchini, Aubergine, Pilze, Pepperoni, Oliven, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Diavolo	24.00
Tomaten, Mozzarella, Salami Piccante, Chili, Olive, Basilikum, Oregano	
Tonno	24.00
Tomaten, Mozzarella, Oregano, Thunfisch, Zwiebeln	
Prosciutto e funghi	24.00
Prosciutto, Waldpilze der Saison, Mozzarella, Tomate	
Parma	26.00
Mozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma, Pomodorini, Parmesan	

 *Vegetarische Gerichte* - * 28cm Durchmesser

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 mit hausgemachtem Eierlikör & Rahm	9.00
Hausgemachtes Tiramisu	10.00
Panna Cotta im Glas mit Beeren der Saison	11.00

DESSERT

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	15.00
mit Pommes frites	

Hausgemachte Pasta	15.00
mit Tomaten- oder Bolognese Sauce	

Fischstäbchen	17.00
mit Marktgemüse & Backkartoffeln	

Wiener Kalbsschnitzel	19.00
mit Marktgemüse & Pommes	

Kinderpizza Mickey Mouse	19.00
Dienstag bis Samstag, abends	

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.