

ZUM STARTEN

Melonen Gazpacho 
mit frischer Minze und geröstetem Brot

klein	12.00
gross	22.00

Grüner Salat 
serviert mit französischem Dressing, Quittenvinaigrette oder Essig/Öl

11.00

Rucola- Tomatensalat 
mit Datterini Tomaten, Parmesan & Zwiebeln

13.00

Insalata Caprese 
Burrata, Pesto, Datterini Tomaten

13.00

Griechischer Salat 
Tomate, Pepperoni, Gurke, Kräuter, Oliven & Feta

15.00

Melonen- Feta Salat 
Bunter Melonen Mix, Minze und Feta

15.00

Vitello Tonato
Rosa Kalbsfleisch, Tunasauce, Kapern & Frühlingsalat

19.00

Frutti di Mare
Gemischte Meeresfrüchte, Petersilie & Neue Kartoffeln

19.00

 *Vegetarische Gerichte*

ITALIENISCHE KLASSIKER

Spaghetti Pesto ^V	24.00
Parmesan, Pinienkerne, Burratina & Basilikum	
Spaghetti aglio e olio ^V	24.00
Knoblauch, Chili, Petersilie	
Spaghetti Vongole	28.00
mit Petersilie, Knoblauch, Weisswein & Muscheln	
Tagliatelle al Salmone	26.00
Lachs, Vodka, Dill & Rahm	
Penne al ragu bolognese	26.00
Rindfleisch, Pancetta, Karotten & Liebe	
Gnocchi alla Fiorentina ^V	26.00
mit Blattspinat, Datterini & geröstete Nüsse	

Risotti

Waldpilz- Risotto ^V	29.00
Gartenkräutern & Belper Knolle	
Risotto di Mare	32.00
Zitronen- Petersilien Risotto mit lauwarmen Frutti di Mare	
Risotto Filetto di manzo	35.00
Luma Rindshuft, Tomaten, Chili, Knoblauch & Petersilie	

^V *Vegetarische Gerichte*

FLEISCH & FISCH

Vegetarischer Burger  30.00
Gartenkresse, Spinat, Bergkäse, Aprikosen Chutney &
Sweet Potato Wedges

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

*auf Wunsch mit Glutenfreiem Brot

Wolfsbarsch Filet 35.00
Blattspinat & Zitronen- Risotto

Rindspillard vom LUMA Steak 39.00
Rucola- Parmesan Salat & Steakhouse Fries

Spare Ribs (Zubereitung ca. 20min) 33.00
LUMA Handselected SWISS Pork, Cole Slow & Steakhouse Fries

Schweine- Entrecote 42.00
LUMA SWISS Pork, Grüne Bohnen und Neue Kartoffeln

Bison Entrecote 49.00
LUMA Bison, Tomatenragout & Kräuter Risotto

Bison Streifen 44.00
Mediterranem Gemüse & Rosmarin Kartoffeln

 Vegetarische Gerichte

PIZZA

Margherita 	19.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
La Verdura 	23.00
Tomaten, Zucchini, Aubergine, Pilze, Pepperoni, Oliven, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Spinacina 	24.00
Tomaten, Gorgonzola & Spinat	
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	
Tagliata di Manzo	26.00
Pecorino Creme, Rucola, Rindfleisch, Burratina, Balsamico	

*Pizza geteilt auf zwei Teller, werden CHF 5.00 für das Gedeck verrechnet

 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 Rhabarberstreusel Kuchen 6.00

Rahm zur Glace oder Kuchen 1.50

Café Glace 9.00

Schokoladenküchlein 12.00
mit Vanille Glace & Beeren (Zubereitung ca. 15min)

Hausgemachtes Tiramisu 10.00

Panna Cotta im Glas 10.00
Hausgemachtes Rhabarber- Erdbeer Kompott

Coup Romanoff 12.00
Mit Vanille Glace und Erdbeeren

KINDERKARTE



Glace	5.00
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

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

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

UNSERE - LIEFERANTEN

Rageth Comestibles AG, Landquart

Glennerhof, Castrisch

ecco Jäger, Laax

Transgourmet, Chur

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, Spanien

Rind – Schweiz, Argentinien, Spanien

Lamm – Neuseeland, Australien, Irland

Ente, Maispoularde – Frankreich

Lachs – Norwegen

Meeresfrüchte – Vietnam

Crevetten – Vietnam (ACC-zertifiziert)

Wild – Schweiz, EU / NZ

Alle unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem  markiert.

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