






ZUM STARTEN

Curry Kokos Suppe [✓] mit Garnele	klein 12.00 + 4.00
Grüner Salat [✓] serviert mit französischem Dressing, Quittenvinaigrette oder Essig/Öl	11.00
Tomaten- Brotsalat [✓] mit Datterini Tomaten, Parmesan & Zwiebeln	13.00
Insalata Caprese [✓] Burrata, Pesto, Datterini Tomaten	13.00
Exotischer Sommersalat Tomate, Gurke, Aprikose, Mango Kräuter und Garnelen	19.00
Vitello Tonato Rosa Kalbsfleisch, Tunasauce, Kapern & Frühlingsalat	19.00
Parmigiana di Melanzane Auberginen, Tomaten, Basilikum und Parmesan	15.00

ITALIENISCHE KLASSIKER

Spaghetti Pesto 	24.00
Zitronen- Pistazien Pesto und geschmorten Tomaten	
Spaghetti aglio e olio 	24.00
mit Petersilie, Knoblauch und Chili	
Spaghetti al ragu bolognese	26.00
Rindfleisch, Pancetta, Karotten & 	
Gnocchi alla Fiorentina 	26.00
mit Blattspinat, Datterini & geröstete Nüsse	
Linguine ai gamberoni	31.00
mit Garnelen, Datterini Tomaten und Knoblauch	
Linguine mediterranea 	24.00
mit gegrilltem Gemüse, Kräutern und gerösteten Kernen	

Risotti

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

 *Vegetarische Gerichte*

FLEISCH & FISCH

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

*auf Wunsch mit Glutenfreiem Brot

Vegetarischer Burger ^V 30.00
Gartenkresse, Spinat, Bergkäse, Aprikosen Chutney
und Sweat Potato Wedges

Wolfsbarsch Filet 35.00
Blattspinat & Zitronen- Risotto

Kalbsgeschnetzeltes "EDEN" 39.00
Kalbsfleisch, Champignons, Rahmsauce und Linguine

Kalbs Schnitzel 42.00
mit glasierten Karotten und Steakhouse Fries

Schweine- Entrecote 40.00
LUMA SWISS Pork, Honig-Senf Karotten und Neue Kartoffeln

Rindspillard 40.00
auf gegrilltem Gemüse, Steakhouse Fries und Rucola

SÜSSES - ABSCHLUSS

Glace	4.00
Espresso Croquant, Swiss Chocolate, Vanilla Dream, Haselnuss Caramelita, Strawberry, Zwetschge, Passion Fruit & Mango	
Hausgemachter Kuchen	7.00
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	12.00
Aprikosen 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

15.00

mit Pommes frites

Hausgemachte Pasta

15.00

mit Tomaten- oder Bolognese Sauce

Wiener Kalbsschnitzel

19.00

mit Marktgemüse & Pommes

UNSERE - LIEFERANTEN

Rageth Comestibles AG, Landquart

Glennerhof, Castrisch

ecco Jäger, Laax

Transgourmet, Chur

Biancchi, Frischprodukte, Zürich

A. Kuster, Sirocco AG, Schmerikon

Candreja Weine und Getränke AG,

Ilanz Oswald Getränke AG, Ilanz

Cascharia, Sennerei, Brigels

Luma Beef, Schaffhausen

DEKLARATION

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

Geflügel, Schwein, Kalb – Schweiz

Rind – Schweiz, Spanien

Wolfsbarsch – Mittelmeer/ Griechenland

Meeresfrüchte – Vietnam

Crevetten – Vietnam (ASC-zertifiziert)

Brot – Schweiz, Romer Backwaren, Produkte enthalten Gluten

Alle unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem  markiert.

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