

## ZUM STARTEN

Riesling Suppe ✓ mit Trauben und Rahmhaube	12.00
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
Zitrus-Beluga-Linsensalat mit Fenchel ✓	15.00
Nüsslisalat ✓ mit Randenwürfel, Feta und Orangen-Senf Dressing	15.00
Parmigiana di Melanzane ✓ mit Auberginen, Tomaten, Basilikum und Parmesan	15.00

✓ *Vegetarische Gerichte*

# ITALIENISCHE KLASSIKER

Spaghetti ✓ mit Zitronen-Pistazien Pesto und geschmorten Tomaten	24.00
Spaghetti aglio e olio ✓ Knoblauch, Chili, Petersilie	24.00
Penne alla Norma ✓ Tomatensauce, Auberginen und Ricotta Salata	24.00
Tagliatelle Gamberi mit Black Tiger Crevetten, Datterini Tomaten und Knoblauch	31.00
Penne al ragu bolognese Rindfleisch, Pancetta, Karotten & Liebe	26.00

## Risotti

Waldpilz - Risotto ✓ Gartenkräutern & Ricotta Salata	29.00
Risotto Filetto di manzo Luma Rindshuft, Tomaten, Chili, Knoblauch & Petersilie	35.00

✓ *Vegetarische Gerichte*

## FLEISCH & FISCH


<b>Vegetarischer Burger</b> 	<b>30.00</b>
Gartenkresse, Spinat, Bergkäse, Aprikosen Chutney & Sweat Potato Wedges	
<b>Eden Burger *</b>	<b>32.00</b>
LUMA Rindsburger 180 gr. mit Chutney, Taleggio, Bacon, Salat und Gewürz Mayonnaise, Fries	
*auf Wunsch mit Glutenfreiem Brot	
<b>Ossobuco alla Milanese</b>	<b>43.00</b>
mit Safranrisotto und geschmorte Tomaten	
<b>Wolfsbarsch Filet</b>	<b>35.00</b>
Blattspinat & Zitronen- Risotto	
<b>LUMA Iberico-Rindshuftsteak</b>	<b>44.00</b>
mit mediterranem Gemüse & Steakhouse Fries	

 *Vegetarische Gerichte*

# PIZZA

Margherita 	19.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
La Verdura 	23.00
Tomaten, Zucchini, Aubergine, Pilze, Pepperoni, Oliven, Mozzarella, Basilikum, Oregano	
Napoli	22.00
Tomate, Mozzarella, Kapern und Sardellen	
Spinacina 	24.00
Tomate, Gorgonzola & Spinat	
Tonno	24.00
Tomate, Mozzarella, Thon, Zwiebeln und Kapern	
Diavolo	24.00
Tomate, Mozzarella, Salami Piccante, Chili, Olive, Basilikum, Oregano	
Prosciutto e funghi	24.00
Prosciutto, Waldpilze der Saison, Mozzarella, Tomate	
Parma	24.00
Mozzarella, Rucola, Prosciutto di Parma, Pomodorini, Parmesan	
Tagliata di Bresaola	26.00
Tomate, Mozzarella, Rucola, Bresaola, Balsamico	
Pizza Stroganoff	27.00
Tomate, Mozzarella, Luma Rindshuft-Streifen, Peperoni & Knoblauch	

**\*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: Mittwoch bis Sonntag 18.00 bis 21.30 Uhr**

## SÜSSES - ABSCHLUSS

Glace 4.50  
Espresso Croquant, Haselnuss, Strawberry,  
Swiss Chocolate, Vanilla Dream, Caramelita, Lemon Lime,  
Zwetschge, Passion Fruit & Mango

Hausgemachter Zwetschgenstreusel Kuchen 7.00

Rahm zur Glace oder Kuchen 1.50

Café Glace 9.00

Schokoladenküchlein 13.00  
mit Vanille Glace (Zubereitung ca. 15min)

Hausgemachtes Tiramisu 11.00

Apfel Panna Cotta 11.00  
mit Calvados-Äpfel

Crema Catalana 11.00  
fein garniert

# KINDERKARTE

**Glace**

5.00

Strawberry

Swiss Chocolate

Vanilla Dream

Caramelita

Passion Fruit &amp; Mango

*inkl. feinen Toppings und tollen Leckereien*

Chicken Nuggets

15.00

mit Pommes frites

Pasta

15.00

mit Tomaten- oder Bolognese Sauce

Wiener Kalbsschnitzel

19.00

mit Marktgemüse &amp; Pommes

Kinderpizza

19.00

Dienstag bis Samstag, abends

# 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

## 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.