

ZUM STARTEN

Kürbiscreme Suppe 	12.00
mit Kernöl, Kernen und Sauerrahm	
Grüner Salat 	11.00
serviert mit französischem Dressing, Quittenvinaigrette oder Essig/Öl	
Tomaten- Brotsalat 	13.00
mit Datterini Tomaten, Parmesan & Zwiebeln	
Insalata Caprese 	13.00
Burrata, Pesto, Datterini Tomaten	
Bunter Herbstsalat	15.00
Blattsalate, Speck, Pilze und Trauben	
Tatar vom Reh	21.00
Pinienkerne, Estragon, Rucola, Zwiebelkonfitüre	
Parmigiana di Melanzane	15.00
Auberginen, Tomaten, Basilikum und Parmesan	

 Vegetarische Gerichte

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 & Liebe 😊	
Gnocchi alla Fiorentina 	26.00
mit Blattspinat, Datterini & geröstete Nüsse	
Gnocchi alla Zucca 	26.00
mit Kürbisragout, gerösteten Kernen und Zwiebelkonfitüre	

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  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

Rehschnitzel 42.00
mit Waldpilz- Rahmsauce, Rotkraut, Maroni, Apfel, Preiselbeeren und Spätzli

Wildschwein Racks mit Kürbiskernkruste 39.00
Kürbisgemüse, Apfel, Preiselbeeren und Spätzli

Hirschpfeffer Hubertus 34.00
Rotkraut, Maroni, Apfel, Preiselbeeren und Spätzli

Vegiteller Hubertus 28.00
Rotkraut, Maroni, Kürbisgemüse, Apfel, Preiselbeeren und Spätzli

 Vegetarische Gerichte

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	

Vermicelles	12.50
mit Meringues, Vanillie Glace und Rahm	

KINDER

KINDERKARTE



KINDER

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

KINDER

KINDER

UNSERE - LIEFERANTEN

Luma Beef, Schaffhausen

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

Rind – Schweiz, Spanien

Wolfsbarsch – Mittelmeer/ Griechenland

Meeresfrüchte – Vietnam

Crevetten – Vietnam (ASC-zertifiziert)

Hirsch- EU

Reh- Österreich

Wildschwein-Österreich

Brot – Schweiz, Romer Backwaren, Produkte enthalten Gluten

Alle unsere vegetarischen Gerichte sind mit einem  markiert.

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