





ZUM STARTEN

Riesling Suppe 	12.00
mit Trauben und Rahmhaube	
Grüner Salat 	11.00
serviert mit französischem Dressing, Quittenvinaigrette oder Essig/Öl	
Rucola - Tomatensalat 	13.00
mit Datterini Tomaten, Parmesan & Zwiebeln	
Insalata Caprese 	13.00
Burrata, Pesto, Datterini Tomaten	
Zitrus-Beluga-Linsensalat mit Fenchel 	15.00
Nüsslisalat 	15.00
mit Randenwürfel, Feta und Orangen-Senf Dressing	
Rindscarpaccio von der Iberico-Huft	19.00
mit Rucola - Birnen Salat und karamellisierten Nüssen	

 Vegetarische Gerichte


ITALIENISCHE KLASSIKER

Spaghetti 	24.00
mit Zitronen-Pistazien Pesto und geschmorten Tomaten	
Spaghetti aglio e olio 	24.00
Knoblauch, Chili, Petersilie	
Penne alla Norma	24.00
Tomatensauce, Auberginen und Ricotta Salat	
Tagliatelle Gamberi	31.00
mit Black Tiger Crevetten, Datterini Tomaten und Knoblauch	
Penne al ragu bolognese	26.00
Rindfleisch, Pancetta, Karotten & Liebe	
Gnocchi alla Fiorentina 	26.00
mit Blattspinat, Datterini & geröstete Nüsse	
Gnocchi all`Gorgonzola 	26.00
mit Birnen und Baumnüssen	

Risotti

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

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

Paniertes Kalbsschnitzel 42.00
mit Ofenkartoffeln, glasierten Karotten und Preiselbeeren

Wolfsbarsch Filet 35.00
Blattspinat & Zitronen- Risotto

LUMA Iberico-Rindshuftsteak 44.00
mit mediterranem Gemüse & Steakhouse Fries


Schweine - Entrecote 40.00
LUMA SWISS Pork, Grüne Bohnen und Neue Kartoffeln

 *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
Tomaten, Mozzarella, Kapern und Sardellen	
Spinacina 	24.00
Tomaten, Gorgonzola & Spinat	
Tonno	24.00
Tomaten, Mozzarella, Thon, Zwiebeln und Kapern	
Diavolo	24.00
Tomaten, 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 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 4.50
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 & 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 & 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.