

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

ITALIENISCHE KLASSIKER

Spaghetti V 24.00
mit Zitronen-Pistazien Pesto und geschmorten Tomaten

Spaghetti aglio e olio V 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 V 26.00
mit Blattspinat, Datterini & geröstete Nüsse

Gnocchi all`Gorgonzola V 26.00
mit Birnen und Baumnüssen

Risotti

Waldpilz - Risotto V 29.00
Gartenkräutern & Ricotta Salat

Risotto Filetto di manzo 35.00
Luma Rindshuft, Tomaten, Chili, Knoblauch & Petersilie

V Vegetarische Gerichte

FLEISCH & FISCH

Vegetarischer Burger ^V 30.00

Gartenkresse, Spinat, Bergkäse, Aprikosen Chutney &
Sweat 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

^V Vegetarische Gerichte

PIZZA

Margherita  19.00
Tomaten, Mozzarella, Basilikum, Oregano

La Verdura  23.00
Tomaten, Zucchetti, 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.