

ROOM SERVICE

MENU



SNACKS & LUNCH

SALATE & SNACK	CHF
Grüner Salat  GF 24H <i>Green mixed salad</i>	14
Gemischter Salat  GF 24H <i>Mixed salad</i>	17
Eden Roc Super Bowl  GF mit Buchweizen, Falafel, Baby Spinat, Kopfsalat, Rucola, Gurken, Tessiner Tomaten, Valle Maggia Pfeffer, Soja-Joghurt-Sauce und frischen Kräuter <i>with buckwheat, falafel, baby spinach, lettuce, arugula, cucumber, Ticino tomatoes, Valle Maggia pepper, soy yogurt sauce and fresh herbs</i>	30
+ Tessiner Ziegenkäse / <i>Ticino goat cheese</i> VE	36
Caesar Salat VE mit Kopfsalat, gerösteten Brotwürfeln und Parmigiano-Reggiano-Spänen <i>with lettuce, toasted bread croutons, and shavings of Parmigiano Reggiano</i>	24
+ Streifen vom Poulet-Suprême / <i>Chicken stripes</i>	28
+ Riesenkrevetten <i>Tiger prawns</i>	34
Tessiner Tomatensalat  mit Heirloom und Ochsenherz Tomaten, Basilikum und knuspriges Valle Maggia Brot <i>Ticino tomato salad with heirloom and oxheart tomatoes, basil and crispy Valle Maggia bread</i>	26
+ Büffelmozzarella / <i>Buffalo burrata</i> VE	32
Schweizer Rinds Carpaccio GF mit Rucola, Grana Padano, Senfkörner und Valle Maggia Pfeffer <i>Swiss beef carpaccio, arugula, Grana Padano, mustard seeds and Valle Maggia pepper</i>	30
Tessinerteller GF 24H mit lokalem Käse und Fleischspezialitäten <i>Ticino platter with local cheese and cold cuts</i>	32

SNACKS & LUNCH

SANDWICHES & BURGERS

CHF

Levantisches Fladenbrot-Sandwich

28

mit Hummus, Koriander, Gemüse, Harissa, Rucola und Tessiner Kirschtomaten
Levantine pita bread sandwich with hummus, coriander, vegetables, harissa, rocket and Ticino cherry tomatoes

Black Angus Swiss Hamburger (200 Gr.)

46

mit Brioche Bun, gegrillter Paprika, BBQ Sauce, Tomaten, Gurken, Tessiner Speck und knusprigen Zwiebeln
with a brioche bun, grilled bell peppers, BBQ sauce, tomatoes, cucumbers, Ticino bacon, and crispy onions

Club Sandwich

42

mit geräucherter Pouletbrust, Tessiner Speck, Spiegelei, Gurke, Salat, Tomaten und Cocktail Sauce
with smoked chicken breast, Ticino bacon, fried egg, cucumber, lettuce, tomatoes and cocktail sauce

Unsere Sandwiches und Burger servieren wir nach Wahl mit Pommes Frites, Süsskartoffelfries oder einem kleinen saisonalen Salat
We serve our sandwiches and burgers with your choice of French fries, sweet potato fries or a small seasonal salad

PASTA & RISOTTO

CHF

Spaghettoni Maestà

36

mit Hummersauce
Spaghettoni with lobster sauce

Paccheri di Gragnano VE 24H

32

mit Tomaten aus dem Tessin, Basilikum, Büffel-Burrata und Pfeffer aus dem Valle Maggia
with tomato from Ticino, basil, buffalo burrata and pepper from the Valle Maggia

Risotto Loto aus Ascona GF

34

mit Valle Maggia Pilzsauce
Loto Risotto from Ascona with sauce of Valle Maggia mushrooms

ROOM SERVICE

SNACKS & LUNCH

SUPPE

CHF

Karotten-Ingwer-Suppe  GF 24H

22

Karotten-Ingwer-Suppe
Carrot and ginger soup

HAUPTGERICHTE

CHF

Gebratener Brokkoli  GF

40

mit Erbsen-Minz-Creme, schwarzer Knoblauch, geröstete Pinienkerne
Roasted broccoli, peas and mint cream, black garlic, roasted pine nuts

+ Schweizer Blaue Garnelen / *Swiss blue prawns*

48

Schweizer Zanderfilet GF

54

mit Baby-Gemüse und Beurre-Blanc-Sauce
Swiss pike-perch fillet with baby vegetables and beurre blanc sauce

Gebratenes Lachsfilet GF

52

aus den Schweizer Alpen, Spinatcreme, Kartoffelpüree, Weissweinsauce
Seared Swiss Alpine salmon fillet, creamed spinach, mashed potatoes, white wine sauce

Maispouletbrust GF

52

mit knusprigen Kartoffeln und saisonalem Gemüse
Corn-fed chicken breast with crispy potatoes and seasonal vegetables

Schweizer Rindsentrecôte GF

54

mit Gartengemüse und Rosmarinkartoffeln
Swiss beef entrecôte with garden vegetables and rosemary potatoes

SNACKS & LUNCH

DESSERT	CHF
Mediterranes Zitronentörtchen <i>Mediterranean lemon tart</i>	18
Pistachio parfait <i>Pistachio parfait</i>	24
Eiskaffee «Eden Roc» <i>Iced coffee "Eden Roc"</i>	18
Frische Obstteller <i>Mixed fresh fruit plate</i>	18
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis GF <i>Molten chocolate lava cake with vanilla ice cream</i>	24
Hausgemachtes Eis & Sorbet 24H <i>Homemade ice cream and sorbets</i>	6
Schokolade <i>Chocolate</i>	
Vanille <i>Vanilla</i>	
Himbeere <i>Raspberry</i>	
Zitrone <i>Lemon</i>	
Passionsfrucht <i>Passion fruit</i>	

24H Gerichte 24 Uhr verfügbar, *Dishes available 24 hours*

 Moving Mountains Gerichte, *Moving Mountains dishes*

VE Vegetarische Gerichte, *Vegetarian dishes*

GF Glutenfreie Gerichte, *Gluten-free dishes*

ROOM SERVICE

KINDS MENU

SUPPE & VORSPEISEN

CHF

Heidi GF

9

Tomatencremesuppe

Tomato cream soup

Ryder GF

14

Melone und Rohschinken

Melon and raw ham

Rev & Roll GF

14

Capresesalat mit Tomate und Mozzarella

Caprese salad with tomato and mozzarella

PASTA & HAUPTSPEISEN

CHF

Billy

14

Penne mit Basilikumpesto

Penne with basil pesto

Barbie Dreamtopia

15

Spaghetti Bolognese

Spaghetti with meat sauce

Floogals

25

Kalbsschnitzel nach Wiener Art mit Bratkartoffeln und Karotten

Wiener-style veal escalope with fried potatoes and carrots

Ricky Zoom

18

Chicken Nuggets mit Pommes Frites und Karotten

Chicken Nuggets with fries and carrots

Ranger Rob GF

22

Lachs mit Spinat und knusprigen Kartoffeln

Salmon with spinach and crispy potatoes

DESSERTS

CHF

Batwheels GF

5

Gemischtes Eis mit Sahne, Preis pro Kugel

Mixed ice cream with whipped cream, price per scoop

Brave Bunnies GF

10

Schokoladenmousse

Chocolate mousse

ROOM SERVICE

DEKLARATION

Inhaltsstoffe und Allergien

Auf Anfrage erteilt Ihnen unser Küchenteam Informationen über Allergene in unseren Speisen.

Ingredients and Allergies

Our kitchen team assists you concerning questions about allergenic substances.

Herkunft

Die Umwelt ist uns wichtig, daher achten wir beim Einkauf unserer Produkte auf artgerechte Tierhaltung sowie nachhaltigen Fischfang.

Origin

We value our nature, therefore animal welfare and sustainable fishery are highly important to us.

Rind: Schweiz, *Beef: Switzerland*

Kalb: Schweiz, *Veal: Switzerland*

Schwein: Schweiz - Italien, *Switzerland - Italy*

Poulet: Schweiz - Frankreich, *Chicken: Switzerland - France*

Fisch: Schweiz - Italien, *Fish: Switzerland - Italy*

Krustentiere: Schweiz - EU, *Crustaceans: Switzerland - EU*

Preise in CHF, inkl. gesetzlicher Mehrwertsteuer

Prices in CHF, including statutory VAT



Als Teil des ganzheitlichen Gästerlebnisses, Moving Mountains, bieten wir Ihnen in allen unseren Restaurants pflanzenbasierte Gerichte an, die sich auf den jüngsten Erkenntnissen der Ernährungs-wissenschaft stützen.

Die Basis sämtlicher Gerichte: rein pflanzlich – mit wildwachsenden Zutaten sowie vollwertigen Zucker und Vollkorn, anstelle von raffiniertem Zucker und Weissmehl. Nährstoffreich, leicht verdaulich, auf die Region bezogen – und doch diktieren Geschmack und Aromen jede Mahlzeit.

As part of our holistic guest experience programme, Moving Mountains, we offer plant-based signature dishes in all our restaurants that are backed by the latest findings in nutritional science.

The ingredients are purely plant-based (with options) and contain wild foraged foods, whole sugars and whole grains, instead of refined sugar and white flour. Nutrient-dense, easy to digest and locally inspired - yet taste and flavours govern every decision.



Gerichte mit diesem Symbol im Menü folgen den Ernährungsprinzipien von Moving Mountains

Dishes with this symbol on the menu follow the Moving Mountains nutrition principles



Erfahren Sie mehr über Moving Mountains, unser ganzheitliches Ferienprogramm

Learn more about Moving Mountains, our holistic lifestyle programme