

# RISTORANTE EDEN ROC

La stagione degli asparagi è aperta.  
Gustate i nostri piatti selezionati singolarmente  
o combinati in un menu.

Die Spargelsaison ist eröffnet.  
Geniessen Sie unsere ausgewählten Gerichte  
ganz individuell oder als Menü kombinierbar.



Insalata di erbe selvatiche con asparagi e noci	
<i>Wildkräuter Salat mit Spargeln und Nüssen</i>	20
A scelta con formaggio di capra ticinese	
<i>Wahlweise mit Tessiner Ziegenkäse</i>	24

---

Crema di asparagi con tartare di salmerino alpino, caviale di salmerino e olio alle erbe	
<i>Spargelcremesuppe mit Alpen Saibling Tartar, Saibling Kaviar und Kräuteröl</i>	24

---

Ravioli ripieni di asparagi, burro nocciola e maggiorana	
<i>Ravioli gefüllt mit Spargel, Nussbutter und Majoran</i>	34

---

Filetto di rombo, asparagi bianchi, crema di spinaci e salsa Beurre Blanc	
<i>Filet vom Steinbutt, weisse Spargel, Spinat Creme und Beurre Blanc</i>	56

---



Duo di asparagi con cipolla croccante e salsa di asparagi verdi	
<i>Duo von Spargel mit Zwiebel Crunch, Kerbel und grüner Spargel Sauce</i>	34
A scelta con prosciutto crudo Ticino Piora e salsa olandese	
<i>Wahlweise mit Tessiner Piora Rohschinken und Sauce Hollandaise</i>	48

Gentile ospite, su richiesta, i nostri collaboratori saranno lieti di informarla in merito agli ingredienti contenuti nei nostri piatti che possono provocare allergie o intolleranze.

*Lieber Gast, über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.*

Siamo impegnati nell'approvvigionamento responsabile di pesce e nell'offerta sostenibile nel nostro menu. Grazie a un approvvigionamento responsabile, speriamo di contribuire a ridurre l'impatto negativo sull'ambiente e a sensibilizzare il pubblico sul consumo sostenibile di pesce.

*Wir verpflichten uns zu einem verantwortungsvollen und nachhaltigen Einkauf und Angebot von Meeresfrüchten in unserer Speisekarte. Dadurch hoffen wir, unseren Teil zur Verringerung der negativen Auswirkungen auf die Umwelt beizutragen und das öffentliche Bewusstsein für den nachhaltigen Konsum von Meeresfrüchten zu stärken.*

RISTORANTE  
EDEN ROC

The asparagus season is open.  
Enjoy our selected dishes individually  
or combined as a menu.

La saison des asperges est ouverte.  
Dégustez nos plats sélectionnés de manière individuelle  
ou combinable en menu.

212

Wild herb salad with asparagus and nuts	
<i>Salade d'herbes sauvages avec asperges et noix</i>	20
Choice of Ticino goat cheese	
<i>Au choix avec du fromage de chèvre tessinois</i>	24

---

Creamy asparagus soup with Alpine char tartare, char caviar and herb oil	
<i>Velouté d'asperges avec tartare d'omble chevalier des Alpes, caviar d'omble chevalier et huile aux herbes</i>	24

---

Ravioli filled with asparagus, nut butter and marjoram	
<i>Raviolis farcis aux asperges avec beurre noisette et marjolaine</i>	34

---

Fillet of turbot, white asparagus, spinach cream and Beurre Blanc	
<i>Filet de turbot, asperges blanches, crème d'épinards et Beurre Blanc</i>	56

---

212

Duo of asparagus with onion crunch, chervil and green asparagus sauce	
<i>Duo d'asperges avec croustillant d'oignons, cerfeuil et sauce aux asperges vertes</i>	34
Choice of Ticino Piora raw ham and hollandaise sauce	
<i>Au choix avec du jambon cru Piora du Tessin et sauce hollandaise</i>	48

Dear guest, upon request, our staff will be pleased to inform you about the ingredients contained in our dishes that may cause allergies or intolerances.

*Cher client, sur demande, notre personnel se fera un plaisir de vous informer sur les ingrédients contenus dans nos plats qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.*

We are committed to responsible seafood sourcing and the offering of sustainable seafood in our menu. By sourcing responsibly, we hope to contribute our part in reducing negative impact on the environment increase public awareness regarding to sustainable seafood consumption.

*Nous nous engageons pour un approvisionnement et une proposition responsables et durables de produits de la mer dans notre menu. Ainsi nous espérons contribuer à diminuer l'impact négatif sur l'environnement et à sensibiliser et renforcer le public à la consommation durable de fruits de la mer.*

Prices in CHF incl. VAT.  
Pris en CHF, TVA encl.