

# 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,  
formaggio di capra ticinese e noci  
*Wildkräuter Salat mit Spargeln,  
Tessiner Ziegenkäse und Nüssen* 24

---

Crema di asparagi con tartare di salmerino alpino,  
caviaie di salmerino e olio alle erbe  
*Spargelcremesuppe mit Alpen Saibling Tartar,  
Saibling Kaviar und Kräuteröl* 24

---

Ravioli ripieni di asparagi, burro nocciola e maggiorana  
*Ravioli gefüllt mit Spargel, Nussbutter und Majoran* 34

---

Filetto di rombo, asparagi bianchi,  
crema di spinaci e salsa Beurre Blanc  
*Filet vom Steinbutt, weisse Spargel,  
Spinat Creme und Beurre Blanc Sauce* 56

---

Duo di asparagi, prosciutto crudo Ticino Pioda,  
cipolla croccante, cerfoglio e salsa olandese  
*Duo von Spargel, Tessiner Pioda Rohschinken,  
Zwiebel Crunch, Kerbel und Sauce Hollandaise* 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.*

Prezzi in CHF incl. IVA

Alle Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive gesetzlicher MwSt.

# 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.

Wild herb salad with asparagus,  
Ticino goat cheese and nuts  
*Salade d'herbes sauvages avec asperges,  
fromage de chèvre tessinois et noix* 24

---

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

---

Ravioli filled with asparagus, nut butter and marjoram  
*Raviolis farcis aux asperges avec beurre noisette et marjolaine* 34

---

Fillet of turbot, white asparagus,  
spinach cream and Beurre Blanc sauce  
*Filet de turbot, asperges blanches,  
crème d'épinards et Beurre Blanc* 56

---

Duo of asparagus, Ticino Pioda raw ham,  
onion crunch, chervil and hollandaise sauce  
*Duo d'asperges, jambon cru Pioda du Tessin,  
croustillant d'oignons, cerfeuil et sauce hollandaise* 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.*