

# RISTORANTE EDEN ROC

1° AGOSTO 2024

## MENU

Trota salmonata di Brüggli marinato  
in crosta di erbe e lime con cetriolo

*Gebeizte Brüggli Lachsforelle im Kräuter-Limettenmantel  
und Gurke*

---

Risotto Loto Ascona  
con sgombro e prezzemolo

*Risotto Loto Ascona  
mit Makrele und Petersilie*

---

Lucioperca del Lago Maggiore flambato  
con finocchio, limone salato,  
caviale Oona, miso e Beurre Blanc

*Flambierter Zander aus dem Lago Maggiore  
mit Fenchel, Salzzitrone, Oona Kaviar,  
Miso und Beurre Blanc*

---

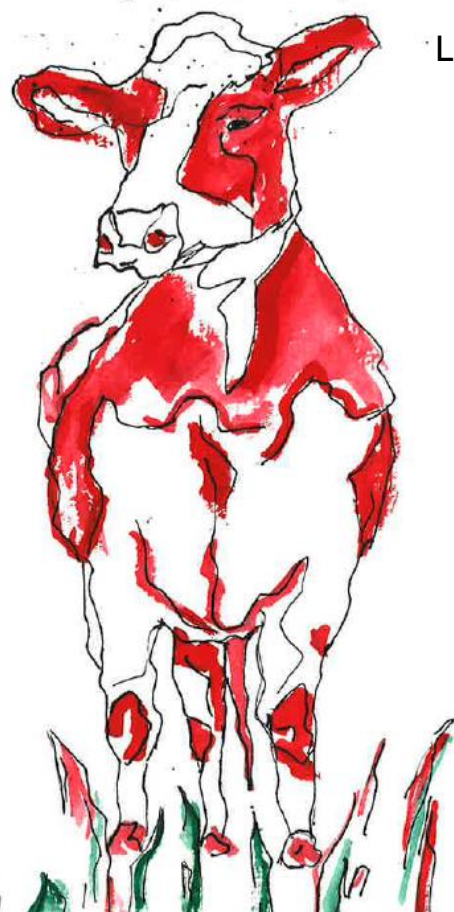
Filetto di manzo Black Angus svizzero  
con sedano e tartufo

*Schweizer Black Angus Rinderfilet  
mit Sellerie und Trüffel*

---

Mirtilli con formaggio fresco e vaniglia

*Heidelbeeren mit Frischkäse und Vanille*



# RISTORANTE EDEN ROC

1° AUGUST 2024

## MENU VEGETARIANO

Pomodori ticinesi con basilico e panna acida  
*Tessiner Tomaten mit Basilikum und Sauerrahm*

---

Risotto Loto Ascona  
con finferli e prezzemolo  
*Risotto Loto Ascona  
mit Pfifferlingen und Petersilie*

---

Finocchio con limone salato e Beurre Blanc al miso  
*Fenchel mit Salzzitrone und Miso Beurre Blanc*

---

Variazione di sedano  
con funghi e tartufo estivo  
*Variation vom Sellerie  
mit Pilzen und Sommertrüffel*

---

Mirtilli con formaggio fresco e vaniglia  
*Heidelbeeren mit Frischkäse und Vanille*

