

RESTAURANT EDEN ROC

1ST AUGUST MENU



RISTORANTE EDEN ROC

MENU

**Marinierter Schweizer Alpenlachs
Wildkräuter, Yuzu, Sauerampfercrème**

*Marinated Swiss Alpine salmon,
wild herbs, yuzu, sorrel cream*

**Kalte Gurkensuppe aus der Magadinoebene,
Bisbino Gin, Blaues-Garnelen-Tartar,
Zitronencreme, Steinkraut**

*Cold cucumber soup from the Magadino Plain
Bisbino Gin, blue prawn tartare, lemon cream, alyssum flowers*

**Zander aus dem Lago Maggiore,
Variationen vom Blumenkohl, Vanille,
Oona-Kaviar, Dill-Beurre-blanc**

*Pike-perch from Lake Maggiore,
cauliflower variations, vanilla, Oona caviar, dill beurre blanc*

**Schweizer Kalbssteak,
Sellerieterrine, Sommer Trüffel, Kräuterjus**

Swiss veal steak, celeriac terrine, truffle, and herb jus

Waldbeeren, Doppelrahm

Mixed berries, double cream

RISTORANTE EDEN ROC

MENU

Farbenexplosion mit Randen- und Buttermilchsauce

*Marinated Swiss Alpine salmon,
wild herbs, yuzu, sorrel cream*

Kalte Gurkensuppe aus der Magadinoebene, Bisbino Gin, Pfirsichtatar, Ziegenfrischkäse

*Cold cucumber soup from the Magadino Plain
Bisbino Gin, peach tartare, fresh goat cheese*

Gebratener Blumenkohl, Nussbutter, geröstete Pinienkerne, Petersiliencreme, Schnittlauchsauce

*Seared cauliflower, brown butter, toasted pine nuts, parsley
cream, chive sauce*

Sellerie-Trüffel-Terrine, Eierschwämmchen, Gemüsejus

*Celeriac and truffle terrine, chanterelle mushrooms,
vegetable jus*

Waldbeeren, Doppelrahm

Mixed berries, double cream