RISTORANTE
EDEN ROC

Menu

Tartare di vitello Simmental
crema di funghi | Tuorlo d'uovo | Radici
Tatar vom Simmentaler Kalb
PilzCreme | Eigelb | Wurzelgemüse

Zuppa di asparagi
polpo scottato | Limone salato
Spargelcremesuppe
Gebratener Oktopus | Salzzitrone

Risotto con cime di rapa
gambero rosso | Burrata
Risotto mit Cima di rapa
Rote Garnele | Burrata

Entrecôte di agnello
cavolfiore arrosto | Variazione di carote
Entrecôte vom Lamm
Gebratener Blumenkohl | Variation von der Karotte

Cremoso al cioccolato
caramello | Arachidi
Schokoladen Cremoso
Karamell | Erdnuss

CHF 120

4 portate - CHF 105
4-Gang-Menü - CHF 105

Ascona, 31 marzo 2024

RISTORANTE
EDEN ROC

Menu

Simmental veal tartare
mushroom cream | Egg yolk | Root vegetables
Tartare de veau du Simmental
Crème de champignons | Jaune d'œuf | Légumes racines

Asparagus cream soup
roasted octopus | Salted lemon
Soupe d'asperges poulpe rôti | Citron salé

Risotto with cime di rapa
red prawn | Burrata
Risotto aux cime di rapa
Crevette rouge | Burrata

Lamb entrecôte
roasted cauliflower | Carrot variation
Entrecôte d'agneau
Chou-fleur rôti | Variation de carotte

Chocolate cremoso
Caramel | Peanut
Cremoso du chocolat
Caramel | Cacahuètes

CHF 120

4 portate - CHF 105
4-Gang-Menü - CHF 105

Ascona, 31 marzo 2024