



MENU

Fr. 93.--

Agone
Alborella
Carpa
Cavedano
Coregone
Lucioperca
Persico
Tinca

MENU A BUFFET

Fr. 83.--

Mediterraneo

BRUNCH A BUFFET

Fr. 83.--

Inverno
Estate

MENU A BUFFET NR. 1

Fr. 124.--

MENU A BUFFET NR. 2

Fr. 131.--



Agone

Carpaccio di bresaola nostrana con caprino e noci



Lasagnette vegetariane gratinate al Taleggio



Medaglioni di salmone in crosta di mandorle

Patate al prezzemolo

Verdure di stagione



Sfogliatina alle mele



Caffé

Alborella

Insalatina di polipo e patate agli agrumi



Pennette con melanzane, pecorino e origano



Controfiletto di manzo al sale grosso e timo

Patate gratinate

Verdure di stagione



Cheese cake con confettura di lamponi

(max 40 persone)



Caffé

Bevande incluse

Vini: Bianco e Rosso, Selezione Eden



Carpa

Carpaccio di pomodoro con mozzarella in carrozza e olio al basilico



Ravioli di carne alla salvia e sugo d'arrosto



Filetto di orata alle erbe, salsa al limoncello

Patate al vapore

Verdure di stagione



Crema cotta al caffè bianco



Caffè

Cavedano

Tartare di salmone all'erba cipollina



Fettuccine di pasta fresca al ragù di funghi



Pesce persico croccante, al limone e salvia

(max. 25 persone)

Patate al prezzemolo

Verdure di stagione



Tiramisù all'Italiana, salsa allo zabaglione



Caffè

Bevande incluse

Vini: Bianco e Rosso, Selezione Eden



Coregone

Carpaccio di bue, rucola e parmigiano



Fagottino di crêpes alla fonduta,
salsa al tartufo nero



Petto d'anatra caramellato con purea di sedano



Crema Catalana caramellizzata



Caffé

Lucioperca

Sformato di verza con passata di pomodoro all'olio extra vergine di oliva



Risotto ai frutti di mare



Tagliata di manzo al Merlot del Ticino

Purea di patate

Verdure di stagione



Carpaccio d'ananas con sciroppo al finocchio



Caffé

Bevande incluse

Vini: Bianco e Rosso, Selezione Eden



Persico

Fiori di zuccina farciti, salsa al tartufo



Gnocchetti di verdura al ragù di funghi



Noce di vitello al forno, salsa al Soave

Patate rosolate al rosmarino

Verdure di stagione



Quenelles al cioccolato con crumble alle nocciole



Caffè

Tinca

Verdure alla griglia con caprino alla piastra



Risotto ai fiori di zucca al profumo di tartufo



Petto di faraona farcito con funghi, formaggio e prosciutto

Patate gratinate

Verdure di stagione



Spuma al cioccolato bianco con fragole



Caffé

Bevande incluse

Vini: Bianco e Rosso, Selezione Eden



Mediterraneo

Antipasto

Scelta di insalate di stagione e salse

Le paste

Pennette al pesto corto e gamberi
Crema di porri e patate / Gazpacho Andaluso
Casarecce ai porcini e luganega croccante
Trofie con zucchine e cappesante
Lasagnette gratinate alla vegetariana
Fagottini alla fonduta tartufata e parmigiano
Risotto con verdura e spumante

Buffet di dessert

(min 40 persone)

Crema al cucchiaio

Torte da forno

Macedonia

Caffé

Bevande incluse

Vini: Bianco e Rosso, Selezione Eden



GRAND HOTEL EDEN

Inverno

Caffè, the, yogurt, cereali, succhi di frutta misti, scelta di affettati,
plateau di formaggi Ticinesi e Leventini, uova strapazzate, pancetta, luganighetta,
cipollata composta di frutta cotta,

macedonia di frutta fresca, plum-cake, croissants

Torta salata di ricotta e spinaci

Quiche Lorraine

Verdure marinate alla griglia

Scelta di insalate e salse

Zuppa di porri e patate all'erba cipollina

Minestrone tiepido Ticinese

Lasagnette gratinate alle verdure e pesto

Controfiletto di manzo al sale grosso e timo

Dessert:

(min. 30 persone)

Crème brûlée

Mousse al cioccolato

Torta di pere

Caffé

Estate

Caffé, the, yogurt, cereali, succhi di frutta misti, scelta di affettati e formaggi,
uova strapazzate, pancetta, luganighetta, cipollata, ananas,
macedonia di frutta fresca, croissants, crostate di frutta

Quiche alla ricotta e zucchine

Torta di brisée alla caponata di verdure

Scelta di insalate di stagione e salse

Gazpacho Andaluso

Crema Vichissoise

Insalata di penne, tonno, olive nere e gamberi

Fantasia di verdure al vapore e alla griglia

Prosciutto di Praga, salsa cumberland

Dessert:

(min. 30 persone)

Tiramisù

Crème caramel

Torta alla frutta

Caffé

Bevande incluse

Vini: Bianco e Rosso, Selezione Eden



Proposta nr.1

servito tutto a buffet

Salmone marinato all'aneto e zenzero
Conchiglia di gamberi con insalatina in salsa rosa
Bresaola con robiolino e rucola all'aceto balsamico
Scelta d'insalate di stagione e salse
Fegato d'oca con marmellata di cipolla
Insalata d'indivia, pecorino fresco e mandorle
Fantasia di verdure alla griglia
Insalata Caprese



Risotto alla milanese con punte d'asparagi
Fagottino di crêpes ai formaggi levantini e prosciutto

Grigliata mista di pesce
Cosciotto di vitello al forno, salsa alle erbe
Verdure dell'orto
Gratin di patate



Buffet di dessert
(min. 50 persone)
Le creme al cucchiaio
Le torte da forno
I cestini alla frutta
La macedonia



Caffé

Bevande incluse
Vini: Bianco e Rosso, Selezione Eden



Proposta nr.2

Fegato d'oca con marmellata di cipolla
Salmone affumicato Irlandese
Insalatina di gamberetti ed avocado all'olio e limone
Prosciutto di Parma e perle di melone
Fantasia di verdure alla griglia
Insalata di riso
Insalata Caprese
Scelta d'insalate novelle e salse
Insalatina ai frutti di mare con agrumi, olio e limone



servito al tavolo

Fettuccine con broccoletti e code di gamberi



servito al tavolo

Filetto alla Wellington
Patate al forno
Giardiniera di verdure



Buffet di dessert
(min. 40 persone)

Le creme al cucchiaio
Le torte da forno
Pasticceria mignon
La macedonia



Caffé

Bevande incluse
Vini: Bianco e Rosso, Selezione Eden



MENU
CHF. 93.--

Twite shad
Bleak
Carp
Chub
Whitefish
Pikeperch
Perch
Tench

BUFFET MENU
CHF. 83.--

Mediterranean Buffet

BRUNCH BUFFET
CHF. 83.--

Winter
Summer

BUFFET MENU
CHF. 124.--

Proposal nr. 1

BUFFET MENU
CHF. 131.--

Proposal nr. 2



Twite shad

Local dried meat carpaccio, with fresh goat's cheese and walnuts



Broiled vegetables lasagne with melting Taleggio cheese



Salmon medallion in almonds crust

Parsley potatoes

Seasonal vegetables



Apples-slice



Coffee

Bleak

Salad of octopus and potatoes with citrus fruits



Penne pasta with aubergines, ewe's cheese and oregano



Sirloin of beef in salt and thyme

Potatoes au gratin

Seasonal vegetables



Cheese cake with raspberries jam

(max. 40 people)



Coffee

Beverages included

Wines: White and Red, Eden Selection



Carp

Carpaccio of tomato with fried mozzarella cheese and basil oil



Meat ravioli with sage and roast sauce



Gilthead seabream with fine herbs, "limoncello" sauce

Steamed potatoes

Seasonal vegetables



Crème brûlée with white coffee



Coffee

Chub

Salmon tartar with chives



Fresh past "fettuccine" with mushrooms sauce



Crispy perch with lemon and sage

(max. 25 people)

Parsley potatoes

Seasonal vegetables



Tiramisù Italian style, zabaglione sauce



Coffee

Beverages included

Wines: White and Red, Eden Selection



Whitefish

Beef carpaccio with rocket salad and parmesan cheese

❧

Crêpes with fondue, and black truffle sauce

❧

Caramelized breast of duck with celery puree

❧

Caramel custard, Catalan style

❧

Coffee

Pikeperch

Cake of Savoy cabbage with tomato and oil sauce

❧

Risotto with sea food

❧

Beef steak with Merlot from Ticino wine sauce

Seasonal vegetables

❧

Pineapple slices with fennel syrup

❧

Coffee

Beverages included
Wines: White and Red, Eden Selection



Perch

Zucchini flowers with truffle sauce



Vegetable dumplings with mushrooms ragout



Nut of veal, white wine sauce

Roast potatoes with rosemary

Seasonal vegetables



Chocolate quenelles with hazelnuts crumble



Coffee

Tench

Grilled vegetables and fresh goat's cheese



Risotto with pumpkin flowers and truffle perfume



Breast of Guinea fowl filled with mushrooms, cheese and ham

Gratinated potatoes

Seasonal vegetables



White chocolate mousse with strawberries



Coffee

Beverages included

Wines: White and Red, Eden Selection



Mediterranean Buffet

Hors – d’oeuvre

Choice of seasonal salads and sauces

Pasta dishes

Pasta quills with light pesto and shrimps
Cream soup of leeks and potatoes / Andaluzan Gazpacho
“Casarecce” pasta with boletus mushrooms and crispy sausage
“Trofie” pasta with zucchini and scallops
Risotto with vegetables and sparkling wine
Vegetarian lasagna au gratin
Crêpes with truffle sauce and parmesan cheese

Desserts’ buffet

(min. 40 people)

Choice of creams
Choice of baked cakes
Fruits salad

Coffee

Beverages included
Wines: White and Red, Eden Selection



Winter

Coffee, the, yogurt, cereals, mixed fruits juices, selection of cold cuts,
choice of Ticinese cheese, stewed fruits, fresh fruit salad, plum-cake, croissants

Salty cake of cottage cheese and spinach

Quiche Lorraine

Grilled marinated vegetables

Choice of salads and sauces

Soup of leeks and potatoes with chives

Lukewarm Ticinese Minestrone

Gratinated lasagna with vegetables and pesto sauce

Sirloin of beef with salt and thyme

Dessert:

(min. 30 people)

Crème brûlé

Chocolate mousse

Pear tart

Coffee

Summer

Coffee, the, yogurt, cereals, mixed fruits juices, choice of charcuterie and cheese,
scrambled eggs, bacon, sausage, onions, pineapple, fresh fruit salad,
croissants, fruits flans

Quiche with cottage cheese and zucchini

Cake with mixed vegetables, Choice of seasonal salads and sauces

Andalusian Gazpacho

Vichissoise cream soup

Salad of "penne", tuna, black olives and crayfish

Choice of steamed and grilled vegetables

Glazed leg of pork

Dessert:

(min. 30 people)

Tiramisù

Crème caramel

Fruits tart

Coffee

Beverages included

Wines: White and Red, Eden Selection



Proposal Nr. 1

the whole menu is served from the buffet

Marinated salmon with fennel and ginger
Shrimps with salad and aurora sauce
“Bresaola” dried meat with robiolino cheese and balsamic vinegar
Mixed seasonal salads and sauces
Goose liver with onions jam
Endives salad, fresh ewe’s cheese and almonds
Mixed grilled vegetables
Tomato and mozzarella salad



Risotto with asparagus
Crêpes with “Leventina” cheese and ham

Grilled mixed fish
Baked leg of veal, fine herbs sauce
Gratinated potatoes
Seasonal vegetables



Desserts’ buffet
(min. 50 people)
Choice of creams
Choice of baked cakes
Small fruits baskets
Fruits salad



Coffee

Beverages included
Wines: White and Red, Eden Selection



Proposal Nr. 2

Goose liver with onions jam
Irish smoked salmon
Shrimps salad with avocado, lemon and oil
Parma ham with pearls of melon
Mixed grilled vegetables
Rice salad
Tomato and mozzarella salad
Choice of salads and sauces
Sea-food cocktail with citrus fruits, oil and lemon



served at table

“Fettuccine” pasta with broccoli and tails of prawns



served at table

Fillet of beef “Wellington”
Baked potatoes
Mixed seasonal vegetables



Desserts' buffet
(min. 40 people)

Choice of creams
Choice of baked cakes
Choice of chocolate desserts
Small fruits baskets
Fruits salad



Coffee

Beverages included
Wines: White and Red, Eden Selection