



In Ruhe geniessen

Herzlich willkommen in unserem Genuss-Paradies. Bei uns erwarten Sie Ruhe, Lebensfreude und saisonale Gerichte, inspiriert und verfeinert vom reichen Kräuter- und Gemüseangebot aus unserem Eden-Garten.

Als i-Punkt Label zertifizierter Betrieb fördern wir ein inklusives Arbeitsumfeld: Wertschätzung von Vielfalt, barrierefreie Infrastruktur und eine offene, herzliche Teamkultur – Genuss und gelebte Vielfalt in jedem Detail.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Besuch.

Didier Bitsch, Küchenchef

Jessica Heilmann, Chef de Service

Eden-Traum

Melonenduo mit Zitronenperlen und Fricktaler Rohschinken

dazu Portweinreduktion

LF | GF

...

Bouillabaisse nach provenzalischer Art

Fischsuppe mit pochiertem Fisch und Crevetten, Safrankartoffeln und Fenchel, dazu klassische Pouille-Sauce mit Croûtons

LF

...

Erdbeertörtchen

mit Vanillerahm und Yuzu-Glace

2-Gänge-Menü

48.–

3-Gänge-Menü

69.–

Genuss Vorweg

Mezze

wahlweise mit:

Auberginenmus, Tzatziki, Curry-Hummus,
Pikantes Tomaten-Chutney oder Guacamole

dazu Pitabrot

VE

Dreierlei 24.–

Viererlei 32.–

Fünferlei 40.–

Büffelmozzarella

21.–

auf Himbeeren und Cherrytomaten,
Edamame und Zitronen-Olivensauce

VE | GF

Vitello tonnato

23.– / 32.–

dazu mariniertes Sommergemüse
und Zitronenperlen

LF | GF

Vorspeise aus dem Eden-Traum

21.–

Gemischter saisonaler Salat

16.–

VE | GF | LF

Aus folgenden Salatsaucen können Sie wählen:
italienisch, französisch, Passionsfrucht-Dressing

GF | LF VE | GF | LF VG | VE | GF | LF

Suppen

Fenchelsuppe 15.–
mit Orangenfilet und Minzöl
VE | GF

Eden-Klassiker

Rassiges rotes Curry 31.– / 41.–
mit Poulet, Riesengarnelen und Wokgemüse
serviert mit Basmatireis
GF | LF

Original Bami Goreng 31.– / 41.–
gebratene Nudeln mit Wokgemüse
mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Garnelen
LF

Vegetarisches Bami Goreng 23.– / 33.–
gebratene indonesische Nudelpfanne
mit Wokgemüse
VE | LF

Eden-Bowls

Eden's Fleisch Poke Bowl 39.–
mit mariniertem Kalbfleisch, Melone, Mango,
Sommergemüse, Edamame und Bulgur
dazu Sojasauce und hausgemachtem Ketchup
GF | LF

Eden's Fisch Poke Bowl 39.–
mit geräuchertem und gebratenem Lachs,
Melone, Mango, Sommergemüse, Edamame und
GF | LF

Eden's vegane Poke Bowl 39.–
mit crispy strips, geräuchertem Tofu, Melone,
Mango, Sommergemüse, Edamame und Bulgur,
dazu Sojasauce und Kräutermayonnaise
VG | VE | LF

Fleisch

Geschmortes Kalb 46.–
mit Oliven und Pfifferlingen
dazu Basilikum-Tagliolini und konfierten Tomaten
LF

Gebratenes Lammfilet 43.–
an Rosmarinjus
mit Kichererbsen-Gemüse-Curry
dazu Minze und Joghurt
GF

Bison-Entrecôte * 56.–
an Merlotsauce
Country Cuts aus Kartoffeln
und sommerliches Gemüse
GF | LF

* Auch als sommerlich-leichte Variante erhältlich.

Fisch

Gebratenes Doradenfilet * 42.–
an kalter Tomaten-Oliven-Sauce
mit Ratatouille und Safran-Kartoffeln
GF | LF

Hauptgang aus dem Eden-Traum 44.–

* Auch als sommerlich-leichte Variante erhältlich.

Vegetarisch

Tagliolini 39.–
an Kräuterrahmsauce
mit gebratenen Pfifferlingen, grünes saisonales
Gemüse und Sommertrüffel
VE

Cremiges sommerliches Zitronenrisotto 37.–
mit sautiertem Sommergemüse
VE | GF

Genuss zum Schluss

Quarkmousse 16.–
auf Beerensalat
mit Erdbeersauce, dazu hausgemachtes Yuzu-Glace
VE

Schokoladenmousse 16.–
auf knusprigem Praliné
dazu Vanillecrème und Kafféeglace
VE

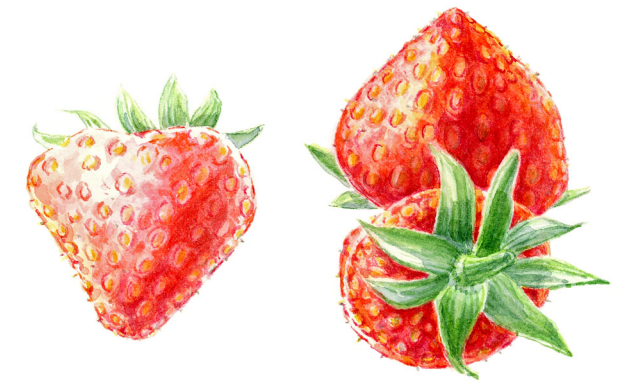
Mango-Parfait 16.–
mit Ananas, Mango und Passionsfrucht
VE

Handgerührter Eiskaffee 11.–
dazu Mandel-Schokoladen-Krokant

Dessert aus dem Eden-Traum 16.–

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett 9.50
Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl



Veganes Dessert

Sommerlicher Früchtesalat 16.–
mit Erdbeersauce und dreierlei Sorbet
VE | VG | LF | GF

Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN