



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.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Besuch.

Didier Bitsch, Küchenchef

Jessica Heilmann, Chef de Service

Adventsmenü



Nüsslisalat

mit Meerrettich-Philadelphia-Randen auf geröstetem Zwiebelbrot

oder

Hokkaido-Kürbisuppe

mit gerösteten Kernen und Granatapfel

oder

Gebratene Jakobsmuscheln

an leichter Currysauce
auf Fenchel-Bulgur mit Wakame-Algen

• • •

Rindsentrecôte an Merlotsauce

mit Bäckerinkartoffeln und saisonalem Wurzelgemüse

oder

Gebratene schottische Lachstranche

an Noilly Prat-Sauce
mit Lachsrogen auf leichtem Kartoffelpüree und Blattspinat

oder

Tagliolini mit Waldpilzen

dazu sautierte Pastinaken und Maroni

• • •

Apfel-Zitrusfrüchtekuchen

mit Vanille-Mascarpone und Banane-Passionsfrucht-Mango Sorbet

3-Gänge-Menü vegetarisch

68.-

3-Gänge-Menü

79.-

4-Gänge-Menü vegetarisch

78.-

4-Gänge-Menü

89.-

Vorspeisen

Wintersalat

22.-

mit Chorizo, Landrauchschinken, Parmesanhobel,
und knusprigen Croûtons
an getrocknete-Tomaten-Oliven-Sauce

Truten-Tonnato

22.-

mit Granny Smith Apfel-Randen-Nüsslisalat
GF | LF

Curry-Hummus

21.-

mit geräucherter Soja-Tofu
und Mandel-Blumenkohl

VG | GF | LF

Gemischter saisonaler Salat

16.-

VE | GF | LF

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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service
VG = vegan | VE = vegetarisch | GF = glutenfrei | LF = laktosefrei

Suppe

Rüebli-Ingwer-Suppe
mit Orangenperlen
VE | GF

15.–



Eden-Klassiker

Rassisches rotes Curry
mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse
serviert mit Basmatireis
GF | LF

31.– / 41.–

Original Bami Goreng
gebratene Nudeln mit Gemüse
mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten
LF

31.– / 41.–

Vegetarisches Bami Goreng
gebratene indonesische Nudelpfanne
mit Gemüse
VE | LF

23.– / 33.–

Fleisch

Maispoulardenbrust mit Walnusskruste

an Pilzsauce
dazu Spätzli und Pastinaken-Gemüse

39.-

Kanadisches Bison-Entrecôte

an Rotwein-Schalotten-Sauce
dazu Wurzelgemüse und frittierte Curry-Kartoffeln
GF

56.-

Geschmorte Lammschulter

mit Zitrone-Tajine-Gemüse

49.-

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

auf Senf-Linsen und herbstlichem Gemüse-Julienne
GF

39.-

Gebratener Wolfsbarsch

auf Estragon-Fenchel-Risotto
dazu Passionsfrucht-Olivenöl
GF

45.-

plant-based

planted.steak an Sauce Tartare

mit Süßkartoffel-Pommes frites
und Sesam-Wurzelgemüse

44.-

VG | GF | LF

Kürbisgnocchi

an Sternanissause
mit Randen, Maroni und Sellerie
VE

37.-

Spinat-Quinoa-Ravioli

an Waldpilzsauce
und winterlichem Gemüse-Julienne
VE

37.-

Winterlicher veganer Teller

Waldpilze, Randen, saisonales
Wurzelgemüse und frittierte Curry-Kartoffeln
VG | LF

25.- / 33.-

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VG = vegan | VE = vegetarisch | GF = glutenfrei | LF = laktosefrei

Dessert

Crème Brûlée

mit Spekulatiusglace
GF

16.–

Warmes Schokoladenküchlein

mit Vanilleglace
(12 Minuten Vorfreudezeit)

16.–

Hausgemachte Vermicelles

mit Meringue und Schlagrahm

13.–

Coupe Nesselrode

hausgemachte Vermicelles mit Vanilleglace,
Meringue und Schlagrahm

16.50

Handgerührter Eiskaffee

dazu Mandel-Schokoladen-Krokant

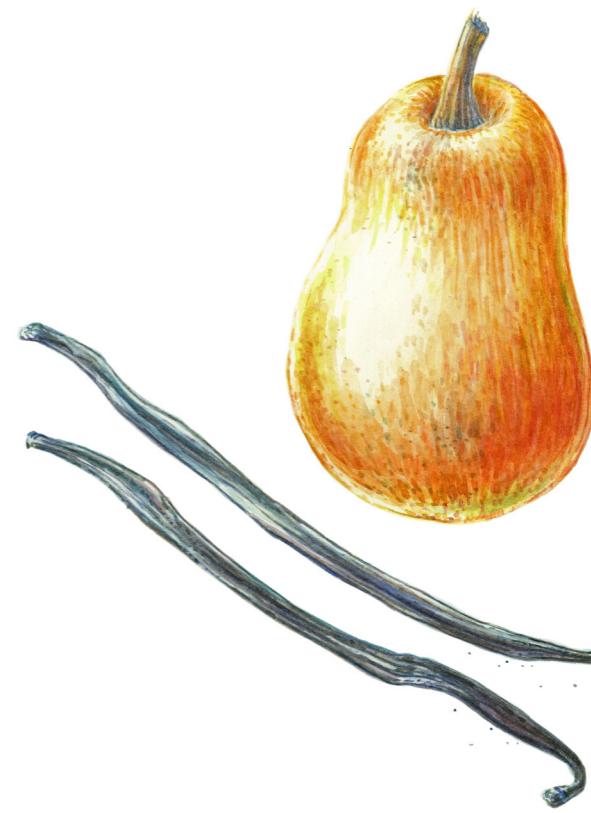
11.–

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett

Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl

9.50



Veganes Dessert

Exotischer Fruchtsalat

mit hausgemachtem Sorbet aus Mango, Banane
und Passionsfrucht, dazu Kokosnusscrumble

16.–

VG | LF

Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr

