



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, Landrauschschinken, Parmesanhobel,
und knusprigen Croûtons
an getrocknete-Tomaten-Oliven-Sauce

Truten-Tonnato

22.–

mit Granny Smith Apfel-Randen-Nüsslisalat
GF | LF

Curry-Hummus

21.–

mit geräuchertem 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

Rassiges 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

Maispouardenbrust mit Walnusskruste 39.–
an Pilzsauce
dazu Spätzli und Pastinaken-Gemüse

Kanadisches Bison-Entrecôte 56.–
an Rotwein-Schalotten-Sauce
dazu Wurzelgemüse und frittierte Curry-Kartoffeln
GF

Geschmorte Lammschulter 49.–
mit Zitrone-Tajine-Gemüse

plant.based

planted.steak an Sauce Tartare 44.–
mit Süsskartoffel-Pommes frites
und Sesam-Wurzelgemüse
VG | GF | LF

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

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 39.–
auf Senf-Linsen und herbstlichem Gemüse-Julienne
GF

Gebratener Wolfsbarsch 45.–
auf Estragon-Fenchel-Risotto
dazu Passionsfrucht-Olivenöl
GF

Vegetarisch

Kürbisgnocchi 37.–
an Sternanissauce
mit Randen, Maroni und Sellerie
VE

Spinat-Quinoa-Ravioli 37.–
an Waldpilzsauce
und winterlichem Gemüse-Julienne
VE

Winterlicher veganer Teller 25.– / 33.–
Waldpilze, Randen, saisonales
Wurzelgemüse und frittierte Curry-Kartoffeln
VG | LF

Dessert

Crème Brulée 16.–
mit Spekulatiusglace
GF

Warmes Schokoladenküchlein 16.–
mit Vanilleglace
(12 Minuten Vorfreudezeit)

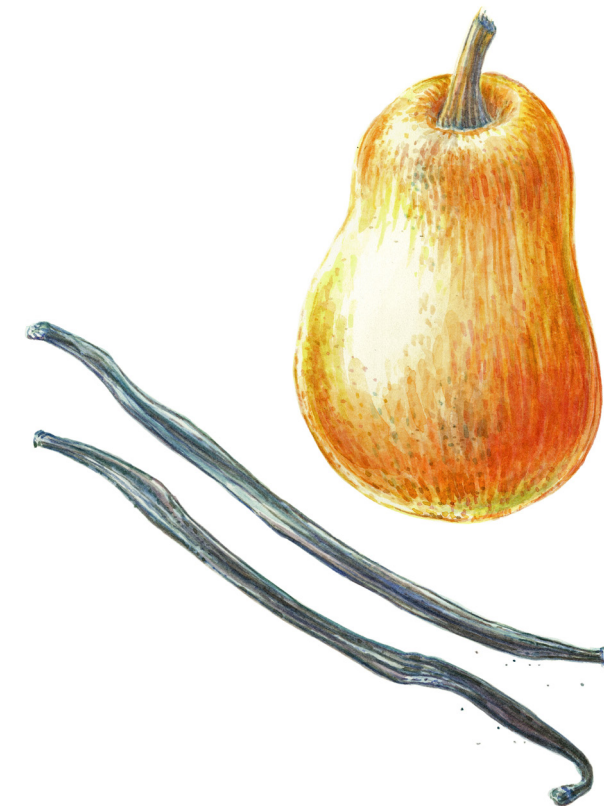
Hausgemachte Vermicelles 13.–
mit Meringue und Schlagrahm

Coupe Nesselrode 16.50
hausgemachte Vermicelles mit Vanilleglace,
Meringue und Schlagrahm

Handgerührter Eiskaffee 11.–
dazu Mandel-Schokoladen-Krokant

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett 9.50
Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl



Veganes Dessert

Exotischer Fruchtsalat 16.–
mit hausgemachtem Sorbet aus Mango, Banane
und Passionsfrucht, dazu Kokosnusscrumble
VG | LF

Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN