



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 Mai

Pomelo-Cocktail-Krevetten Salat

mit grünen Spargelspitzen und Quacamole

GF | LF

...

Kurkuma-Sellerie-Suppe

mit Ricotta-Pomelos

GF | VE

...

Gebratene Seeteufelmedaillons

an Safran-Kartoffel-Curry-Sauce

GF

...

Pomelo-Rhabarber-Törtchen

*mit Vanillecrème
und Yuzu-Glace*

VE

3-Gänge-Menü

73.-

4-Gänge-Menü

89.-

Genuss Vorweg

Mezze

wahlweise mit:

*Auberginenmus, Tzatziki, Curry-Hummus,
Pikantes Tomaten-Chutney oder Guacamole
dazu Pitabrot*

Dreierlei 24.–

Viererlei 32.–

Fünferlei 40.–

VE

Duo von grünem und weissem Spargel

23.–

*an Mimosa und Kapuzinerkarpfen
dazu hausgemachte Kräutermayonnaise*

VE | LF

Büffelmozzarella

21.–

*auf Himbeeren und Cherry Tomaten,
Edamame und Zitronen-Olivensauce*

VE | GF

Vorspeise aus dem Eden-Traum

23.–

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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

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

Suppen

Weisse Spargel-Erbсен-Suppe
VE | GF

15.–

Suppe aus dem Eden-Traum

15.–



Eden-Klassiker

Rassiges rotes Curry

31.- / 41.-

*mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse
serviert mit Basmatireis*

GF | LF

Original Bami Goreng

31.- / 41.-

*gebratene Nudeln mit Gemüse
mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten*

LF

Vegetarisches Bami Goreng

23.- / 33.-

*gebratene indonesische Nudelpfanne
mit Gemüse*

VE | LF

Fleisch

Perlhuhnbrust mit Zitronenkruste 39.–
*provenzalischem Gemüse und
Zucchetti-Limetten-Risotto*

Kanadisches Bison-Entrecôte 56.–
*an Merlotsauce
dazu Wokgemüse und Country-Cuts*
GF | LF

In Rotwein geschmorter Rindstafelspitz 47.–
*mit Frühlingsgemüse-Frikassée und
leichter Kartoffelstock*

plant.based

Gebackene vegane Wings 39.–
an Sweet-Chili-Mayonnaise
Soja-Wok-Gemüse und Country-Cuts

Fisch

Gebratenes schottisches Lachsfilet 39.–

an Estragon-Cocktail-Dip mit Bimi-Brokkoli und grünen Spargeln dazu Kartoffelgnocchi

LF

Im Ofen gebackenes Wolfsbarschfilet 42.–

*auf Couscous-Quinoa
mit Fenchel-Zucchetti-Gemüse,
serviert mit Fenchelschaum und Currypesto*

GF

Hauptspeise aus dem Eden-Traum 58.–

Vegetarisch

Pochiertes Freilandeil 36.–

*an Parmesansauce
mit Kartoffelgnocchi und grünen Spargelspitzen*

VE

Rigatoni 38.–

*an Pilzrahmsauce
und Frühlingsgemüse*

VE

Erfrischender Couscous-Quinoa-Salat 36.–

*mit Frühlingsgemüse
begleitet von grünen und weissen Spargelspitzen
an veganer Kräutermayonnaise*

VG | LF

Genuss zum Schluss

Erdbeertörtchen 16.–
mit Vanillecreme und hausgemachtem Yuzu-Glace
GF

Moelleux au Chocolat 16.–
mit Vanilleglace
(15 Minuten Vorfreudezeit)

Allerlei 16.–
Rhabarber, Ananas, Erdbeeren mit Zitronensorbet
und gebrochenem weissem Schokoladen-Zucker-
teig

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

Erdbeersalat

mit Zitronensorbet

VG | LF

16.–

Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN