



# *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.

**Amanda Klingemeier**, Küchenchefin

**Jessica Heilmann**, Chef de Service

# Eden-Traum April

## **Bunter Spargelsalat**

auf cremiger Burrata  
dazu Pesto mit Bärlauch aus dem EDEN-Garten  
GF

...

## **Rüebli-Orangen-Ingwer-Suppe**

serviert mit einem Bärlauch-Crostini  
VE

...

## **Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken, Greyerzer und Bärlauch**

auf gemischtem Spargel, serviert mit jungen Thymian-Bratkartoffeln

...

## **Erdbeer-Cheesecake**

serviert mit Erdbeergel und luftigem Erdbeerbiskuit  
VE

3-Gänge-Menü 72.-

4-Gänge-Menü 82.-

Superfoods schmecken nicht nur gut, sondern glänzen auch mit besonderen gesundheitlichen Vorteilen. Im Eden-Traum steht jeden Monat ein anderer dieser Alleskönner im Zentrum.

Bärlauch, oft als «wilder Knoblauch» bezeichnet, ist ein kraftvolles Superfood. Er ist reich an Vitamin C, A, Eisen und antioxidativen Flavonoiden und stärkt so das Immunsystem des Körpers. «Die in Bärlauch enthaltenen Schwefelverbindungen unterstützen die natürliche Entgiftung des Körpers und wirken antibakteriell», erklärt Amanda Klingemeier, Küchenchefin im RESTAURANT EDEN.

# Vorspeisen

## **Hausgemachte Gyoza**

mit Basler Tofu und Shiitake-Pilzen  
dazu pikant marinierter Chinakohl  
und Kräuter-Miso-Sauce  
VG | LF

22.-

## **Vorspeise aus dem Eden-Traum**

18.-

## **Zweierlei vom Lachs**

aus gebeiztem SwissAlpin Lachs und Lachs-Dill-Mousse  
serviert mit Naan-Brot und Kräutersalat an Sesam-Dressing

22.-

## **Rinds-Carpaccio vom Möhliner Weiderind**

an einer Vinaigrette aus Buuser Äpfeln  
mit luftigem Mousse vom Bärlauch aus dem  
Eden-Garten  
dazu Parmesanspäne und Sakura-Kresse  
GF

24.-

## **Saisonaler Blattsalat**

VG | GF | LF

9.50

## **Gemischter saisonaler Salat**

VE | GF | LF

13.-

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

# Suppen

**Bärlauch-Crèmesuppe** 13.50  
mit Rosmarin-Croûtons und Scheiben von  
eingemachten schwarzen Baumüssen  
VG | LF

**Weisse Spargel-Crèmesuppe** 13.50  
mit Pistazien-Koriander-Grissini  
VE | GF

**Suppe aus dem Eden-Traum** 12.50



# Aus dem Wok

**Rassiges rotes Curry** 29.- / 39.-  
mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse  
serviert mit Basmatireis  
GF | LF

**Original Bami Goreng** 29.- / 39.-  
gebratene Nudeln mit Gemüse  
mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten  
LF

**Vegetarisches Bami Goreng** 22.- / 32.-  
gebratene indonesische Nudelpfanne  
mit Gemüse  
VE | LF

**Saisonales buntes Gemüse** 22.- / 32.-  
an roter Currysauce  
serviert mit Basmatireis  
VG | LF

**Gebratener Gemüserieis** 22.- / 32.-  
an Sweet Chili Sauce  
begleitet von Samosas  
VE

# Fleisch

**Gebackene Schweizer Pouletbrust mit Rhabarber-Apfelchutney** 35.- / 42.-  
serviert mit hausgemachter Rösti dazu ein Ragout aus Spargel und Pilzen, verfeinert mit Schnittlauch

**Grilliertes Möhliner UFF-Rindsfilet (160 g)** 54.-  
an Rosmarinjus dazu Jung-Gemüse-Variation, Süsskartoffel-Pommes frites und rotes Zwiebelconfit  
GF | LF

**Saltimbocca vom Baselbieter Kalb** 36.- / 43.-  
belegt mit Salbei und Fricktaler Rohschinken an Salbeijus dazu glasierte gemischte Karotten und Parmesan-Risotto  
GF

**Hauptspeise aus dem Eden-Traum** 46.-



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

# Fisch

**Sautiertes Saiblingfilet aus Luzern** 35.- / 42.-  
an Weisswein-Dill-Sauce dazu tournierte Salzkartoffeln, verfeinert mit Thymian und gedünstetem Frühlingspinat  
GF

**SwissAlpin Lachstranche** 38.- / 45.-  
an Zitronen-Ingwer-Sauce auf Kräuter-Hummus und eingelegtem Fenchel serviert mit marinierten Beluga-Linsen  
GF

# Vegetarisch

**Mit Zitrone und Kreuzkümmel mariniertes Blumenkohlsteak** 34.-  
serviert auf roter Linsencreme dazu Senfkohl und hausgemachtes Chili-Knoblauch-Öl  
VG | LF

**Frische Eier-Tagliolini an cremiger Sauce** 28.- / 35.-  
dazu Spargel und Ziegenkäse  
VE

# Dessert

<b>Luftiges Rhabarbermousse</b> <i>mit Rhabarber-Glace, marinierten Apfelschnitzen vom Hardhof Buus und hausgemachtem Meringue</i>	15.–
<b>Bayerische Crème auf luftigem Biskuit</b> <i>serviert mit Aprikosen-Konfit und süssem Aprikosen-Gel</i>	15.50
<b>Handgerührter Eiskaffee</b> <i>dazu Mandel-Schokoladen-Krokant</i>	13.–
<b>Dessert aus dem Eden-Traum</b>	15.–
<i>Und für alle, die eigentlich satt sind...</i> <b>Dessert-Duett</b> <i>Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl</i>	7.50



# Veganes Dessert

<b>Warme Tarte Tatin aus Buuser Äpfeln</b> <i>verfeinert mit Rosmarin-Karamell dazu Holunderblüten-Sorbet (15 Minuten Vorfreudezeit) VG</i>	16.–
--	------

# Restaurant Eden

Montag–Donnerstag:	10.00–22.00 Uhr
Freitag & Samstag:	10.00–23.00 Uhr
Sonntag:	10.00–22.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS  
RHEINFELDEN