



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 Juni

**Knusprige Bruschetta mit dreifabrigen Cherrytomaten
und Fricktaler Rohschinken**

LF
...

Kalte Tomatensuppe

mit hausgemachtem Tomatensorbet
GF | VE | LF

...

Kaltes Thunfisch-Carpaccio

an warmer weisser Tomatensauce
dazu warmes cremiges Tomatenrisotto

GF
...

Zitronenmousse

mit kandierten Tomaten und Beeren
dazu Erdbeersorbet

VE

3-Gänge-Menü

69.-

4-Gänge-Menü

86.-

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

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

Suppen

Fenchelsuppe 15.–
mit Orangenfilet und Minzöl
VE | GF

Suppe aus dem Eden-Traum 15.–

Eden-Klassiker

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

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

Eden's Fisch Poke Bowl 39.–
mit geräuchertem und gebratenem Lachs,
Melone, Mango, Sommergemüse, Edamame und
Bulgur, dazu Sojasauce und Passionsfruchtdressing
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 42.–

* 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