



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 September

Thunfisch-Céviche

mit Himbeeren und Zitronenperlen
dazu Sesamsauce

LF | GF

...

Sellerie-Suppe

mit Estragon, Erdbeeren und Olivenöl

GF | VE

...

Entenbrust mit Brombeeren und eingelegten Randen

dazu Süsskartoffelpurée mit grünem Saisongemüse

LF | GF

...

Duo von Beerentorte und Mandel-Waldbeerkuchen

mit hausgemachtem Blaubeer-Sorbet

3-Gänge-Menü

69.–

4-Gänge-Menü

83.–

Genuss Vorweg

Randen-Bruschetta

19.–

marinierte Randen auf geröstetem Zwiebelbrot
VE

Rindscarpaccio

24.–

mit Parmesanspänen, Kapern und
Rotkohl-Ketchup, dazu Sellerie-Nuss-Salat
GF | LF

Hausgebeizter Graved Lachs

23.–

mit Safran-Blumenkohl, Mango, Gurke,
Edamame-Salat, dazu Wasabi-Mayonnaise
GF | LF

Vorspeise aus dem Eden-Traum

21.–

Saisonaler Salat

9.50

VE | GF | LF

Gemischter saisonaler Salat

15.–

VE | GF | LF

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

GF | LF VE | GF | LF VG | VE | GF | LF

Fleisch

Geflügel-Kalbsmilkenblankett 45.–

*an Pilzrahmsauce, Gemüse-Julienne,
Tagliolini, Croûtons und Fricktaler Trüffel*

LF

Kanadisches Bison-Entrecôte 56.–

*an Merlotsauce
Rotweinschalotten, Rösti-Kroketten
und Wurzelgemüse*

LF

Rehrückenfilet 54.–

*an Wildsauce,
mit herbstlicher Garnitur aus
Spätzli, sautierten Waldpilzen, Rotkraut und
Quittenkompott*

GF

Hauptgang aus dem Eden-Traum 46.–



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

Fisch

Gebratenes Zanderfilet 41.–

*an körniger Senfsauce
auf Blattspinat und Kartoffelgnocchi*

**Duo von gebratenen Jakobsmuscheln
und Black-Tiger-Crevetten** 44.–

*an Zitronengrass-Sauce
auf Wakame-Edamame-Risotto*

GF

Vegetarisch & Vegan

Kürbis-Herbstgemüse-Frikassee 36.–

*auf Safranbulgur
verfeinert mit Kürbiskernen und Kürbiskernöl*

VG | LF

Vegetarische Eden-Carbonara 38.–

*Spaghetti mit Parmesansauce
und geräuchertem Tofu*

VE

planted.Steak 44.–

*an Merlotsauce,
Rotweinschalotten, Rösti-Kroketten
und Wurzelgemüse*

VG | GF

Genuss zum Schluss

Zitronentorte 16.–
mit Joghurtsorbet

Crêpe 16.–
*gefüllt mit Apfel-Zitrusfrüchte-Kompott,
dazu Orangensauce und Stracciatella-Glace*

Vermicelles 9.– / 13.–
mit Meringue und Rahm
GF

Handgerührter Eiskaffee 11.–
dazu Mandel-Schokoladen-Krokant

Coupe Nesselrode 12.– / 16.–
Vermicelles, Vanilleglace und Rahm
GF

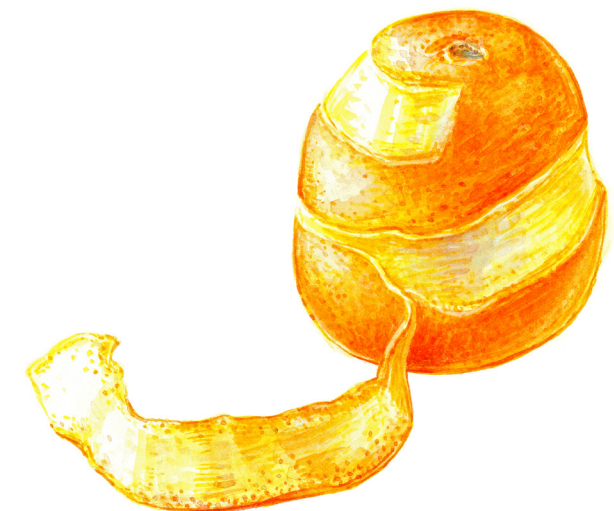
Schokoladen-Bananen-Kuchen 16.–
mit Vanillesauce und Pistazienglace

Dessert aus dem Eden-Traum 14.–

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett 9.50
Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl

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



Veganes Dessert

Apfel-Zitrusfrüchte-Kompott 14.–
mit Orangensauce, Zimt-Crumble und Apfelsorbet
VG | LF | GF

Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN