



# *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

# Eden-Traum Januar

## **Pochiertes Ei auf Kreuzkümmel-Karotten**

dazu Miso-Mayonnaise und Haselnuss-Croûtons

VE

...

## **Gelbe Karotte-Ingwer-Suppe**

mit einer gebratenen Jakobsmuschel und Zitronenperlen

GF

...

## **Lamm-Entrecôte**

mit Tajine, Karotten, Kichererbsen und Couscous

LF

...

## **Karotten-Mascarpone-Kuchen**

mit Vanilleglace

VE

3-Gänge-Menü 68.–

4-Gänge-Menü 83.–

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

Karotten sind nährstoffreich und bekannt für ihren hohen Gehalt an Beta-Carotin, einem Vorläufer von Vitamin A. Sie enthalten wertvolle Ballaststoffe, die die Verdauung und das Sättigungsgefühl fördern. Ihre Vielseitigkeit in der Küche machen sie sowohl roh als auch gekocht zu einer gesunden Ergänzung für viele Gerichte.

# Vorspeisen

## **Nüsslisalat mit Chorizo**

21.–

dazu Parmesan, Oliven-Tomaten-Vinaigrette und Croûtons

GF

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

20.–

## **Crevettencocktail**

22.–

mit Zitronenperlen, Safran-Blumenkohl und Granatapfel

GF | LF

## **Gemischter saisonaler Salat**

15.–

VE | GF | LF

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

# Suppe

**Kürbis-Pastinaken-Suppe**

GF | VE

14.-

**Suppe aus dem Eden-Traum**

14.-



# 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

**In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli** 54.–  
dazu Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

**Gebratene Maispouardenbrust** 39.–  
an Pilzrahmsauce  
dazu Spätzli und Sellerie-Lauch-Gemüse

**Gebratenes Rindsentrecôte** 54.–  
an Merlot-Sauce  
mit Paprika-Pinienkernen, Wurzelgemüse  
und Bäckerkartoffeln  
GF | LF

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



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

# Fisch

**Goldbrassenfilet** 39.–  
auf Tajine-Quinoa-Gemüse  
dazu eine leichte Currysauce  
GF

**Gebratene Jakobsmuscheln** 42.–  
auf Fenchel-Peperoni-Risotto  
dazu Zitronengrassauce und Piment d'Espelette  
GF

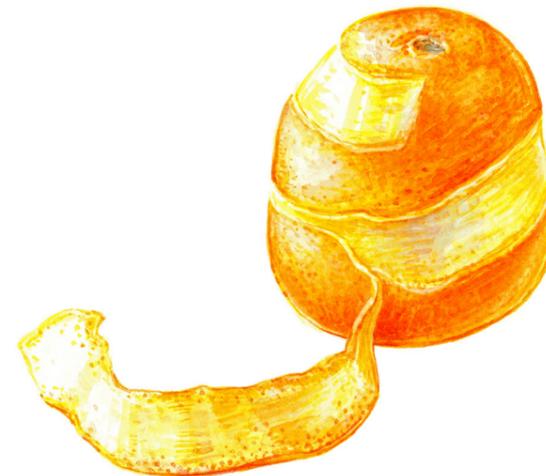
# Vegetarisch

**Steinpilz-Ravioli** 32.–  
mit Kürbis und Walnüssen  
VE

**Winterwurzelgemüse** 29.–  
an Eden Honig-Senf-Sauce und Venere-Risotto  
VG | GF | LF | VE

# Dessert

<b>Crème Brulée</b> <i>mit glasierten Orangenfilets</i> GF	12.–
<b>Marroni Vermicelles</b> GF	16.–
<b>Apfel-Pecannuss-Kuchen</b> <i>mit Vanillesauce und Baumnussglace</i>	15.–
<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>Mango-Orangen-Bananen-Salat</b> <i>mit Mandarinen-Himbeer-Sorbet</i>	13.–
VG   VE   GF   LF	

# Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS  
RHEINFELDEN