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 Mai

Ziegenkäse-Nougat
mit Vanille-Blumenkohl-Püree
VE | GF

. . .

Weisse Spargelcrèmesuppe
mit Vanille-Öl
VE | GF

. . .

Gebratenes Kabeljaurückenfilet
mit Vanille-Schaum
auf Lauch-Kartoffeln
GF

. . .

Vanille-Trilogie
aus Vanille-Crème brûlée, Vanilleglace und Vanille-Mousse
dazu Schokoladenbrownies
VE

3-Gänge-Menü	69.–
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.

Die Vanille ist eines der beliebtesten und zugleich teuersten Gewürze der Welt. Ihre Schoten verleihen vielen Desserts und Süssspeisen, aber auch herzhaften Gerichten ein einzigartiges Aroma. Zusätzlich hat die Vanille äusserst positive Auswirkungen auf den menschlichen Organismus und wirkt antibakteriell.

Vorspeisen

Spargelspitzensalat *22.–*
mit Oliven und Feta in Sesamkruste
dazu Safran-Mayonnaise
VE | GF

Vorspeise aus dem Eden-Traum *22.–*

Rindstatar *23.–*
mit Kartoffelsalat
dazu Guacamole auf Toast und Chimichurri
LF

Pochiertes Schweizer Freiland Ei *22.–*
mit Kümmelkarotten und Misosauce
VE | GF

Gemischter saisonaler Salat *16.–*
VE | GF | LF

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

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

Suppe

Erbsen-Sellerie-Suppe *14.–*
VE | GF

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

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

Fleisch

Kalbsblankett *46.–*
dazu Estragonrisotto und saisonales Gemüse
GF

Entenbrust *44.–*
mit Eden Honig glaciert
dazu Süsskartoffelpüree und grünes Gemüse
GF | LF

UFF Rindsfilet *56.–*
mit saisonalem Gemüsefrikassee
und Bäckerinkartoffeln
GF

Fisch

Lachsfilet im Ofen gebacken *39.–*
mit Spargeln- und Erbsen-Gerste
dazu Noilly Prat Sauce

Gebratenes Zanderfilet *42.–*
auf Kohlrabi-Blumenkohl-Gurken-Gemüse
dazu Grantapfel und eine leichte Kurkuma-Sauce
GF

Hauptspeise aus dem Eden-Traum *42.–*

Vegetarisch

Tagliolini *38.–*
mit Spargeln und Morchel-Rahmsauce
VE

Risotto *38.–*
mit provenzalischem Gemüse
dazu cremige Burrata und Basilikumpesto
GF

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

Dessert

Crème Brulée 16.–
mit marinierten Beeren
GF

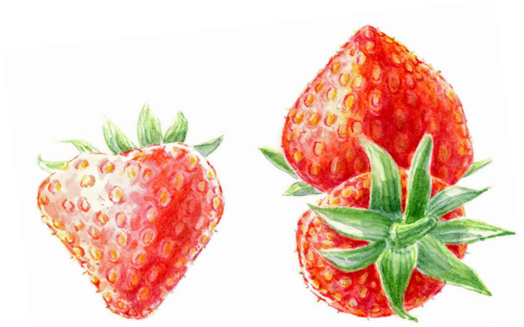
Quarkmousse 16.–
mit Erdbeeren und Rhabarber
dazu Pistazienglace

Schokoladenmousse aus schwarzer und Milch-Schokolade 16.–
mit Praliné und Vanilleglace

Dessert aus dem Eden-Traum 16.–

Und für alle, die eigentlich satt sind...
Dessert-Duett 8.50
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

Beeren- und Rhabarbersalat 16.–
mit Zitronen-Kokosnuss-Sorbet
VG

Restaurant Eden

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

SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN

Illustrationen: www.arteandrea.com