



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 März

Tuna-Ceviche

mit Dill und Koriander
dazu warme rote Currysauce mit Kokosmilch

GF

...

Pilzsuppe

mit Rosmarin und Philadelphia-Kräuter-Crostini

VE

...

Gebratenes Kalbssteak mit Thymian

Basilikum-Tagliolini auf Zweierlei Zwiebel-Peperoni
dazu Tomaten-Oliven-Jus

...

Minze-Ananas-Mango-Bananen-Salat

mit Quarkmousse und Zitronensorbet

VE

3-Gänge-Menü

79.–

4-Gänge-Menü

89.–

Genuss Vorweg

Mezze

wahlweise mit:
Auberginenmus, Tzatziki, Curry-Hummus,
Pikantes Tomaten-Chutney oder Guacamole
dazu Pitabrot

Dreierlei 24.–

Viererlei 32.–

Fünferlei 40.–

VE

Duo von grünem und weissem Spargel

23.–

an Mimosa und Kapuzinerkarpfen
dazu hausgemachte Kräutermayonnaise

VE | LF

Büffelmozzarella

21.–

auf Himbeeren und Cherry Tomaten,
Edamame und Zitronen-Olivensauce

VE | 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

Weisse Spargel-Erbсен-Suppe

VE | GF

15.–

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

Perlhuhnbrust mit Zitronenkruste 39.–
*provenzalischem Gemüse und
Zucchini-Limetten-Risotto*

Kanadisches Bison-Entrecôte 56.–
*an Merlotsauce
dazu Wokgemüse und Country-Cuts*
GF | LF

In Rotwein geschmorter Rindstafelspitz 47.–
*mit Frühlingsgemüse-Frikassée und
leichter Kartoffelstock*

Hauptspeise aus dem Eden-Traum 58.–

plant.based

Gebackene vegane Wings 39.–
an Sweet-Chili-Mayonnaise
Soja-Wok-Gemüse und Country-Cuts

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

Fisch

Gebratenes schottisches Lachsfilet 39.–
*an Estragon-Cocktail-Dip mit Bimi-Brokkoli und
grünen Spargeln dazu Kartoffelgnocchi*
LF

Im Ofen gebackenes Wolfsbarschfilet 42.–
*auf Couscous-Quinoa mit
Fenchel-Zucchini-Gemüse,
serviert mit Fenchelschaum und Currypesto*
GF

Vegetarisch

Pochiertes Freilande 36.–
*an Parmesansauce
mit Kartoffelgnocchi und grünen Spargelspitzen*
VE

Rigatoni 38.–
*an Pilzrahmsauce
und Frühlingsgemüse*
VE

Erfrischender Couscous-Quinoa-Salat 36.–
*mit Frühlingsgemüse
begleitet von grünen und weissen Spargelspitzen
an veganer Kräutermayonnaise*
VG | LF

Genuss zum Schluss

Erdbeertörtchen 16.–
mit Vanillecreme und hausgemachtem Yuzu-Glace
GF

Moelleux au Chocolat 16.–
mit Vanilleglace
(15 Minuten Vorfreudezeit)

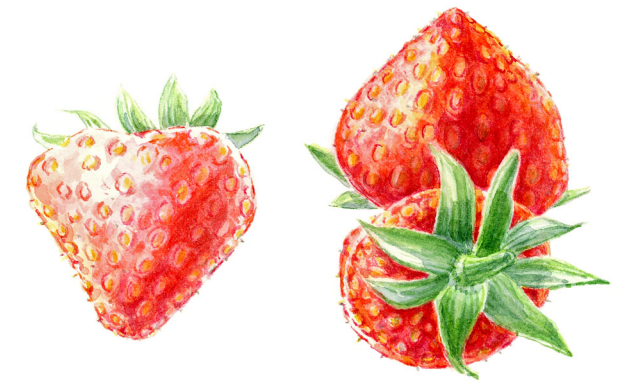
Allerlei 16.–
Rhabarber, Ananas, Erdbeeren mit Zitronensorbet
und gebrochenem weissem Schokoladen-Zucker-
teig

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

Erdbeersalat 16.–
mit Zitronensorbet
VG | LF

Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN