



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 April

Kümmel-Rüebli-Kichererbsen-Salat

mit Granatapfel, Pistazien
verfeinert geräucherte Entenbrust und Orangenvinaigrette

GF | LF

...

Gelbe Rüebli-Ingwer-Suppe

mit Kokosmilch
dazu Rüebli-Bruschetta

VE | LF

...

Kalbssteak

an Morchelrahmsauce
dazu Rüebli-Risotto und grüne Spargelspitzen

GF

...

Rüeblikuchen

mit Mascapone
dazu Beeren und Yuzu-Glace

VE

3-Gänge-Menü

73.-

4-Gänge-Menü

89.-

Genuss Vorweg

Mezze

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

VE

Dreierlei 24.-

Viererlei 32.-

Fünferlei 40.-

Duo von grünem und weissem Spargel

23.-

an Mimosa und Kapuzinerkaperen
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 15.–
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

Fleisch

Perlhuhnbrust mit Zitronenkruste 39.–
*provenzalischem Gemüse und
Zucchetti-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-Zucchetti-Gemüse,
serviert mit Fenchelschaum und Currypesto*
GF

Vegetarisch

Pochiertes Freilandeil 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)

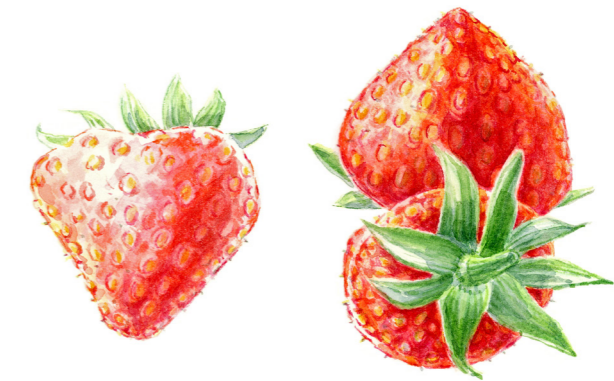
Allerlei 16.–
Rhabarber, Ananas, Erdbeeren mit Zitronensorbet
und gebrochenem weissem Schokoladen-Zucker-
teig

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