

EDEN
RESTAURANT

Bankell

EDEN

RESTAURANT

Feste feiern!

Ob im hellen Restaurant oder im schönen Garten Eden, in unserem Genuss-Paradies finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste von der Planung bis zur Durchführung zu begleiten und aus Ihrem Anlass etwas Einzigartiges zu machen.

Restaurant

Das Restaurant Eden mit seinem Blick in den Garten bietet bis zu 70 Gästen Platz und kann ganz oder teilweise gemietet werden.

Salon Eden

Der lichtdurchflutete Salon Eden (30 m²) mit Blick ins Grüne eignet sich perfekt für Feierlichkeiten im kleinen Rahmen für bis 16 Personen.

Park

Bei schönem Wetter verwöhnen wir unsere Gäste im herrlichen Park.

Solebad und Spa Eden

Das Solebad mit Sauna und Dampfbad und der Achtsamkeitsgarten mit Heilkräutergarten und Kneipp-Pfad laden zum Entspannen und Erholen ein. Musse für Körper, Geist und Seele bietet der Eden Spa mit seinem abwechslungsreichen Massage-, Pflege- und Schönheitsangebot.

Hotel Eden im Park
Froneggweg 3
CH-4310 Rheinfelden

Carina Beilke

Teamleiterin Veranstaltungen
T +41 61 836 25 05
veranstaltungen@schuetzenhotels.ch

Jessica Heilmann

Chef de Service Restaurant Eden
T +41 61 836 24 24
jessica.heilmann@schuetzenhotels.ch

EDEN

RESTAURANT



Apéro -Vorschläge

Apéro 1 <ul style="list-style-type: none">- Rauchlachs auf Toast- Frischkäse mit Kräutern auf Baguette- Minipizza vegetarisch- Wurstweggli	Pro Person je ein Stück	13.-
Apéro 2 <ul style="list-style-type: none">- Tomaten-Mozzarella-Spiessli- Crostini mit Oliven-Feta-Tatar- Chäschüechli- Schinkengipfeli	Pro Person je ein Stück	13.-
Apéro 3 <ul style="list-style-type: none">- Falafel mit Tsatsiki- Eiersalat auf Baguette mit Cherry-Tomaten- Kleines saisonales Süppchen im Glas- Gebratene Crevetten mit Sweet-Chili-Sauce	Pro Person je ein Stück	15.-
Apéro 4 <ul style="list-style-type: none">- Graved Lachs auf Toast mit Apfel-Meerrettich-Schaum- Aubergine mit Oliven und mariniertem Feta im Löffel- Crostini mit Tomaten und Basilikumpesto- Saisonaler Toffee auf Pumpernickel	Pro Person je ein Stück	15.-
Apéro 5 <ul style="list-style-type: none">- Melonenspiesschen mit Rohschinken- Marinierte Saté-Spiessli mit Sojasauce- Rassisches Tatar vom Rind auf Kartoffelsalat im Löffel- Rauchlachs-Tatar mit Avocado im Löffel	Pro Person je ein Stück	21.-

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.

EDEN

RESTAURANT



Zusätzlich zum Apéro

<i>Chips</i>	<i>150g</i>	<i>8.-</i>
<i>Erdnüssli</i>	<i>150g</i>	<i>5.-</i>
<i>Salzstängeli</i>	<i>150g</i>	<i>8.-</i>
<i>Gemischte marinierte Oliven</i>	<i>250g</i>	<i>16.-</i>
<i>Sbrinz gebrochen</i>	<i>250g</i>	<i>25.-</i>
<i>Rohschinken-Prussiens</i>	<i>250g</i>	<i>25.-</i>
<i>Kräuter-Pesto-Prussiens</i>	<i>250g</i>	<i>22.-</i>
<i>Gemüsestängeli mit Kräuterdip</i>	<i>500g</i>	<i>16.-</i>

Die obigen Mengenangaben sind für ca. 5 Personen gerechnet.

<i>Speckgugelhopf</i>	<i>Pro Gugelhopf, ca. 15 Stücke</i>	<i>45.-</i>
-----------------------	-------------------------------------	-------------

EDEN

RESTAURANT



Apéro riche

Pro Person je ein Stück 46.–

Kalte Häppchen

- Rassiges Rindstatar auf Kartoffelsalat im Löffel
- Crostini mit Eiersalat
- Saisonaler Toffee auf Pumpernickel
- Lachs-Crêpes

Warme Häppchen

- Saisonales Süppchen
- Rotes Curry mit Basmati-Reis
- Tajine-Gemüse auf Couscous
- Kalbsbällchen mit Peperonisauce und Kartoffelpüree
- Gebratener Zander auf Lauchgerste daz Noilly-Prat-Sauce

Süsse Häppchen

- Dunkles Schoggi-Mousse im Glas
- Fruchtspiessli
- Dessert der Saison

EDEN

RESTAURANT



Menü - Vorschläge

Menü «Aargauer Traum»	3-Gänge mit Nachservice	59.–
<i>Blattsalat mit knusprigen Croûtons, französisches, italienisches oder Passionsfrucht-Dressing</i>		

<i>Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen an Rosmarin-Jus, Kartoffelstock und gemischte Rüebli</i>		

<i>Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm</i>		
Menü «Regional»	4-Gänge mit Nachservice	74.–
<i>Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüse brunoise</i>		

<i>Blattsalat mit knusprigen Brot-Croûtons</i>		

<i>Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Jus, Kartoffelstock und saisonales Marktgemüse</i>		

<i>Traditionelles Caramelköpflli mit Rahm</i>		
Menü «Das kleine Fest»	4-Gänge mit Nachservice	94.–
<i>Saisonales Salat-Bouquet mit Parmesan und Kräuter-Crostini an Passionsfrucht-Dressing</i>		

<i>Rüebli-Ingwer-Schaumsuppe mit cremigen Orangen-Tabjoka-Perlen</i>		

<i>Rinds-Entrecôte am Stück im Ofen gebraten an Merlotsauce, dazu Bäckerinkartoffeln und Wurzelgemüse</i>		

<i>Dessert-Karussell Eden: vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie</i>		

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.
Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.

EDEN

RESTAURANT

Menü «Festschmaus»	3-Gänge mit Nachservice	87.–
<i>Weisse Tomatenschaumsuppe mit Basilikumwolke</i>		

<i>Kalbsrücken am Stück gebraten, an saisonaler Pilzrahmsauce mit Spätzli und saisonalem Marktgemüse</i>		

<i>Dessert-Karussell Eden: vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie</i>		
Menü «Der schönste Tag»	3-Gänge mit Nachservice	98.–
<i>Hausgebeizter Graved Lachs an süsser Senfsauce dazu Kräutersalat mit Passionsfrucht-Dressing und Toast</i>		

<i>Rindsfilet am Stück gebraten, mit Sauce béarnaise auf Rüebl-Mousseline, mit Kartoffelgratin und Gemüse-Bouquet</i>		

<i>Moelleux au chocolat mit Vanilleglace und Himbeeren</i>		
<i>Kleine Auflockerung zwischen den Gängen gewünscht?</i>		11.–
<i>Eine Kugel Zitronen-Sorbet mit Prosecco</i>		



EDEN

RESTAURANT



Ihre Wahl

Salate & kalte Vorspeisen

<i>Blattsalat mit knusprigen Croûtons mit französischem, italienischem oder Passionsfrucht-Dressing</i>	12.–
<i>Gemischter Salat mit französischem, italienischem oder Passionsfrucht-Dressing</i>	15.–
<i>Saisonales Salat-Bouquet mit Kresse und sautierten Waldpilzen an Kräuter-Dressing</i>	17.–
<i>Antipasti-Teller nach Eden-Art Parmaschinken, grilliertes Gemüse, Auberginenpüree, gebrochener Parmesan</i>	24.–
<i>Truthahn Tonnato mit Kräuter-Strohkartoffel-Salat dazu marinierte Zucchetti und Kirschtomaten</i>	26.–
<i>Saisonales Salat-Bouquet mit Chorizo und Parmesan dazu Oliven-Tomaten-Vinaigrette und Basilikum-Crostini</i>	21.–
<i>Duo vom hausgebezeiten Graved Lachs und Lachstatar dazu Quark-Dill-Sauce und saisonales Salat-Bouquet mit Passionsfrucht-Dressing</i>	24.–
<i>Rindstatar an Kartoffelsalat mit Guacamole-Toast und Chimichurri-Vinaigrette</i>	25.–

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft.
Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht.

EDEN

RESTAURANT



Ihre Wahl

Suppen

<i>Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüse brunoise</i>	10.–
<i>Rüebli-Ingwer-Suppe mit Orangen-Tapioka-Perlen</i>	13.–
<i>Apfel-Sellerie-Suppe mit gerösteten Baumnüssen</i>	12.–
<i>Weisse Tomatencremesuppe mit Basilikum-Schaumwolke</i>	13.–
<i>Erbsensuppe mit marinierten Zitrusfrüchten</i>	13.–

Warme Vorspeisen

<i>Provenzalisches Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln an Safransauce</i>	28.–
<i>Wolfsbarschfilet auf Senf-Linsen und Schnittlauchsauce</i>	24.–
<i>Tagliolini mit Fenchel-Zucchetti-Julienne dazu Zitronengras-Sauce und Basilikumpesto</i>	17.–

EDEN

RESTAURANT



Ihre Wahl

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln 42.–

Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen an Rosmarin-Jus
dazu Kartoffelstock und gemischte Rübli (mit Nachservice) 36.–

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Jus
dazu Kartoffelstock und saisonales Marktgemüse (mit Nachservice) 42.–

Kalbsrücken am Stück gebraten mit saisonaler Pilzrahmsauce
dazu feine Butternüdeli und saisonales Marktgemüse (mit Nachservice) 58.–

im Frühling mit Morchelsauce, im Sommer mit Pfifferlingsauce,
im Herbst und Winter mit Waldpilzsauce

Am Stück gebratenes Rindsfilet von der Metzgerei UFF in Möhlin
an Sauce béarnaise und Merlotsauce, mit Kartoffelgratin und saisonalem
Marktgemüse (mit Nachservice) 61.–

«Les Trois Filets» in zwei Gängen serviert: 63.–
Schweins-, Rinds-, und Kalbsfilet am Stück gebraten,
Morchelsauce, Sauce béarnaise und Limonen-Pfeffersauce
dazu Kartoffelgratin, Tagliatelle und Gemüseauswahl

Rinds-Entrecôte am Stück im Ofen gebraten 58.–
an Merlotsauce, dazu Bäckerinkartoffeln und Wurzelgemüse

Vegetarische Hauptgänge

Vegetarisches buntes Gemüse; gebratene indonesische Nudelpfanne 33.–

Gebratener Gemüseréis begleitet von Samosas an süss-saurer Sauce 33.–

Gemüse-Caponata mit Rosmarin-Bratkartoffeln und Tomaten-Oregano-Sauce
dazu Basilikumpesto 32.–

Veganer Hauptgang

Soja-Wok-Gemüse mit geräuchertem Tofu und Kurkuma-Bulgur 32.–

EDEN

RESTAURANT



Ihre Wahl

Dessert

<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	13.–
<i>Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm</i>	15.–
<i>Dunkles Schokoladenmousse mit Brownies und Vanillesauce</i>	16.–
<i>Dreierlei Sorbet mit seinen Früchten</i>	15.–
<i>Traditionelles Caramelköpfl mit Rahm</i>	14.–
<i>Moelleux au chocolat mit Vanilleglace und Himbeeren</i>	16.–
<i>Tiramisu mit saisonalen Früchten und Glace oder Sorbet</i>	16.–
<i>Dessert-Karussell «Eden» vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie</i>	18.–
<i>Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler (120 g) dazu Quitten-Gelee und Birnenbrot, garniert mit Beeren und Nüssen</i>	21.–
<i>Desserbuffet Eden sieben Köstlichkeiten aus der Eden-Küche</i>	32.–

Veganes Dessert

<i>Saisonaler Fruchtsalat mit Sorbet und Coulis</i>	15.–
---	------

EDEN

RESTAURANT



Eden-Fondue

ab 2 Personen, pro Person 78.–

Das etwas speziellere Fondue chinoise: Neben den klassischen Fleischsorten servieren wir Crevetten, Fisch und frisches Gemüse, dazu leckere Beilagen und hausgemachte Saucen. Zur Vorspeise genießen Sie einen Rohkostsalat mit Sesamdressing.

Fondue Chinoise à discrétion: Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Crevetten, Lachs, Gemüse

Saucen: Wasabi, Curry, Knoblauch, Barbecue, Calypso und Sauerrahm-Kräutersauce

Beilagen: gebratener Reis und Pommes frites

Dessert: Fruchtiges Sorbet-Dessert

Spa-Brunch

ab 30 Personen, pro Person 68.–

Lassen Sie sich am Samstag verwöhnen und gestalten Sie Ihren Brunch ganz nach Wunsch. Köstlichkeiten aus dem reichhaltigen Frühstücksangebot werden am Tisch serviert und dürfen mit unserer Auswahl an Vorspeisen, warmen Gerichten sowie Desserts nach Lust und Laune kombiniert werden.

Inkl. Solebad-Eintritt für 1.5 Stunden, mit freier Nutzung Sauna, Dampfbad und Achtsamkeitsgarten

EDEN

RESTAURANT

Informationen

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Grösse Ihres Anlasses finden wir die passende Tischordnung.

Dekoration

Gerne übernehmen wir für Sie die Gestaltung der Blumen- und Tischdekoration – individuell auf Ihre Wünsche und Ihr Budget abgestimmt. Dafür arbeiten wir mit unserem regionalen Floristen zusammen. Die entsprechenden Leistungen stellen wir Ihnen in Rechnung. Das selbstständige Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist im Vorfeld mit dem Hotel abzustimmen.

Freinacht und Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass ab 22.00 Uhr gemäss Nachtruhe keine Aussenbeschallung erlaubt ist, sowie alle Fenster geschlossen sein müssen.

Der Nachtzuschlag wird wie folgt verrechnet: von 22.30 bis 2.00 Uhr CHF 150 pro Stunde.

Kinder

Kinder dürfen aus unserer Kinderkarte auswählen.

Menüabsprache

Bei Menüabsprachen bitten wir Sie, frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren. Ein Probeessen wird separat verrechnet.

Menükarten

Wir gestalten Ihre Menükarten mit Titel und auf Wunsch mit Logo oder Foto.

Torten

Für das Schneiden und Servieren Ihrer mitgebrachten Torten verrechnen wir pro Person CHF 5. Das Schneidegeld entfällt, wenn die Torte in das Dessertbuffet integriert ist.

Zahlungsbedingungen

Zur Bestätigung des Anlasses senden wir Ihnen eine Rechnung für eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages. Sie erhalten nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung. Zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Ins Ausland werden keine Rechnungen ausgestellt.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren bevorzugten Wein nicht in unserer Weinkarte finden, dürfen Sie auch gerne Ihren eigenen mitbringen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 45 pro Flasche (75cl).

