



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 April

Lachstatar

dazu grüner Spargelspitzenalat
mit Passionsfrucht-Vinaigrette

GF | LF

...

Weisse Spargelcrèmesuppe

mit Safran-Blumenkohl und Passionsfrucht-Öl

VE | GF

...

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Fenchel-Estragon-Risotto
mit Passionsfrucht-Sauce

GF

...

Passionsfrucht-Kokosnuss-Mousse

mit Mango-Bananen-Salat
und Passionsfrucht-Himbeer-Sorbet

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.

Nebst dem Aroma beeindruckt die Passionsfrucht mit ihrem Mineralstoffgehalt. Die süss-saure Frucht ist vitaminreich, die Kerne dienen als Ballaststoffe und fördern die Verdauung. Zudem ist die Passionsfrucht Trägerin vieler ungesättigter Fettsäuren.

Vorspeisen

Spargelspitzenalat

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

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

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

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



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