



EDEN

RESTAURANT

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

Bankett



Apéro -Vorschläge

Apéro 1	<i>Pro Person je ein Stück</i>	13.–
<ul style="list-style-type: none"> - Rauchlachs auf Toast - Frischkäse mit Kräutern auf Baguette - Minipizza vegetarisch - Wurstweggli 		
Apéro 2	<i>Pro Person je ein Stück</i>	13.–
<ul style="list-style-type: none"> - Tomaten-Mozzarella-Spiessli - Crostini mit Oliven-Feta-Tatar - Chäschüechli - Schinkengipfeli 		
Apéro 3	<i>Pro Person je ein Stück</i>	15.–
<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 		
Apéro 4	<i>Pro Person je ein Stück</i>	15.–
<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 		
Apéro 5	<i>Pro Person je ein Stück</i>	21.–
<ul style="list-style-type: none"> - Melonenspiesschen mit Rohschinken - Marinierte Saté-Spiessli mit Sojasauce - Rassiges Tatar vom Rind auf Kartoffelsalat im Löffel - Rauchlachs-Tatar mit Avocado im Löffel 		

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.



Zusätzlich zum Apéro

<i>Chips</i>	150g	8.-
<i>Erdnüssli</i>	150g	5.-
<i>Salzstängeli</i>	150g	8.-
<i>Gemischte marinierte Oliven</i>	250g	16.-
<i>Sbrinz gebrochen</i>	250g	25.-
<i>Rohschinken-Prussiens</i>	250g	25.-
<i>Kräuter-Pesto-Prussiens</i>	250g	22.-
<i>Gemüsestängeli mit Kräuterdip</i>	500g	16.-
Die obigen Mengenangaben sind für ca. 5 Personen gerechnet.		
<i>Speckgugelhopf</i>	<i>Pro Gugelhopf, ca. 15 Stücke</i>	45.-



Apéro riche

Pro Person je ein Stück

46.-

Kalte Häppchen

- Rassisches 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



Menü - Vorschläge

Menü «Aargauer Traum» 3-Gänge mit Nachservice 59.–

Blattsalat mit knusprigen Croûtons,
französisches, italienisches oder Passionsfrucht-Dressing

Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen
an Rosmarin-Jus, Kartoffelstock und gemischte Rüebl

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm

Menü «Regional» 4-Gänge mit Nachservice 74.–

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Gemüse brunoise

Blattsalat mit knusprigen Brot-Croûtons

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Jus, Kartoffelstock
und saisonales Marktgemüse

Traditionelles Caramelköpfl

Menü «Das kleine Fest» 4-Gänge mit Nachservice 94.–

Saisonales Salat-Bouquet mit Parmesan und Kräuter-Crostini
an Passionsfrucht-Dressing

Rüebl-Ingwer-Schaumsuppe mit cremigen Orangen-Tabjoka-Perlen

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

Dessert-Karussell Eden: vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

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.–

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Basilikumwolke

Kalbsrücken am Stück gebraten, an saisonaler Pilzrahmsauce mit Spätzli und saisonalem Marktgemüse

Dessert-Karussell Eden: vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Menü «Der schönste Tag»

3-Gänge mit Nachservice

98.–

Hausgebeizter Graved Lachs an süsser Senfsauce dazu Kräutersalat mit Passionsfrucht-Dressing und Toast

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

Moelleux au chocolat mit Vanilleglace und Himbeeren

Kleine Auflockerung zwischen den Gängen gewünscht?

Eine Kugel Zitronen-Sorbet mit Prosecco

11.–





Ihre Wahl

Salate & kalte Vorspeisen

*Blattsalat mit knusprigen Croûtons
mit französischem, italienischem oder Passionsfrucht-Dressing* 12.–

*Gemischter Salat
mit französischem, italienischem oder Passionsfrucht-Dressing* 15.–

*Saisonales Salat-Bouquet mit Kresse
und sautierten Waldpilzen an Kräuter-Dressing* 17.–

*Antipasti-Teller nach Eden-Art
Parmaschinken, grilliertes Gemüse, Auberginenpüree, gebrochener Parmesan* 24.–

*Truthahn Tonnato mit Kräuter-Strohkartoffel-Salat
dazu marinierte Zucchetti und Kirschtomaten* 26.–

*Saisonales Salat-Bouquet mit Chorizo und Parmesan
dazu Oliven-Tomaten-Vinaigrette und Basilikum-Crostini* 21.–

*Duo vom hausgebeizten Graved Lachs und Lachstatar
dazu Quark-Dill-Sauce und saisonales Salat-Bouquet mit
Passionsfrucht-Dressing* 24.–

Rindstatar an Kartoffelsalat mit Guacamole-Toast und Chimichurri-Vinaigrette 25.–

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



Ihre Wahl

Suppen

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

Warme Vorspeisen

- Provenzalisches Risotto mit gebratenen Jakobsmuscheln an Safransauce 28.–
- Wolfsbarschfilet auf Senf-Linsen und Schnittlauchsaucе 24.–
- Tagliolini mit Fenchel-Zucchini-Julienne dazu Zitronengras-Sauce und Basilikumpesto 17.–



Ihre Wahl

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
auf Sauerkraut und Salzkartoffeln 42.–

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

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

Kalbsrücken am Stück gebraten mit saisonaler Pilzrahmsauce
dazu feine Butternüdeln 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:
Schweins-, Rinds-, und Kalbsfilet am Stück gebraten,
Morchelsauce, Sauce béarnaise und Limonen-Pfeffersauce
dazu Kartoffelgratin, Tagliatelle und Gemüseauswahl 63.–

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

Vegetarische Hauptgänge

Vegetarisches buntes Gemüse; gebratene indonesische Nudelpfanne 33.–

Gebratener Gemüsereis 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.–



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 Caramelköpflerli 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-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

Informationen

Bestuhlung

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

Dekoration

Unsere saisonale Tischdekoration stellen wir Ihnen kostenlos zu Verfügung (bis 40 Personen). Gerne organisieren wir bei unserem Floristen in der Region, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget, die Blumendekoration. Diese 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 Uhr gemäss Nachtruhe keine Aussenbeschallung erlaubt ist, sowie alle Fenster geschlossen sein müssen.

Der Nachtzuschlag wird wie folgt verrechnet: von 23 bis 02 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).

