

EDEN

RESTAURANT



Genussvoll
sagt ein Jahr adieu

Weinempfehlung

Frankreich – Champagne

Champagne Laurent Perrier, La Cuvée Brut	37,5 cl	59.–
---	---------	------

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier	75 cl	90.–
--	-------	------

Ergebnis einer strengen Auswahl aus über 100 Crus der Champagne, das Fachwissen, Know-how und den einzigartigen Stil des illustren Maison de Champagne auf ideale Weise zum Ausdruck bringt.

Schweiz – Aargau

Wehrli`s Sauvignon Blanc	1 dl	9.40
---------------------------------	------	------

2023, Wehrli Weinbau, Küttigen	75 cl	61.–
-----------------------------------	-------	------

Grapefruit-Duft steigt ebenso in die Nase wie Paprika. Knackige Säure sowie Süsse, Salzigkeit und ein breites Aromenspektrum machen diesen Wein spannend, vielseitig und zu einem wahren Erlebnis.

Spanien – Valladolid

Selección Especial	1 dl	11.20
---------------------------	------	-------

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah	75 cl	73.–
---	-------	------

2019, Abadía Retuerta, Sardón de Duero	150 cl	149.–
---	--------	-------

Konzentration und Dichte prägen diesen Wein vom Anfang bis ins anhaltende Finale. In der Nase offenbaren sich vielfältige Fruchtaromen wie Kirschen und rote Beeren. Schliff, feine Textur und eine tiefe Struktur vereinigen sich zu einem hervorragenden Gesamterlebnis.



Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

Menü

Amuse bouche

• • •

Geflügelterrine

*mit Maismousse und Randenhummus
dazu Apfelgelee und Sauergurken*

• • •

Pastinakensuppe

*mit Rotkohl-Himbeeressig und gerösteten
Haselnüssen*

• • •

Gebratenes Wolfsbarschfilet

*an Champagnersauce
auf Kräuter-Fregola Sarda
mit Salicorne und Artischocken*

• • •

Rindsfilet aus dem Ofen

*an Périgord-Trüffelsauce
auf Blattspinat und Agria-Kartoffelpüree mit
knusprigen Chips*

• • •

Mousse von weisser und dunkler Schokolade

*mit Marroni-Vermicelles
Quittenkompott und Vanilleglace*

5-Gänge-Menü

*inkl. ein Glas Champagner
Laurent Perrier, La Cuvée Brut*



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN