



# 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 60 Gästen Platz und kann ganz oder teilweise gemietet werden.

### **Salon Eden**

Der lichtdurchflutete Salon Eden (30 m<sup>2</sup>) mit Blick ins Grüne eignet sich perfekt für Feierlichkeiten im kleinen Rahmen für bis 14 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

<b>Apéro 1</b>	Pro Person je ein Stück	12.–
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rauchlachs auf Toast</li> <li>- Frischkäse mit Kräutern auf Baguette</li> <li>- Minipizza vegetarisch</li> <li>- Wurstweggli</li> </ul>		
<b>Apéro 2</b>	Pro Person je ein Stück	12.–
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tomaten-Mozzarella-Spiessli</li> <li>- Crostini mit Oliven-Tatar</li> <li>- Chäs-Chüechli</li> <li>- Schinkengipfeli</li> </ul>		
<b>Apéro 3</b>	Pro Person je ein Stück	14.–
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Falafel mit Tsatsiki</li> <li>- Eiersalat auf Baguette mit Cherry-Tomaten</li> <li>- Kleines saisonales Süppchen im Glas</li> <li>- Gebackene Riesencrevetten mit Sweet-Chilli-Sauce</li> </ul>		
<b>Apéro 4</b>	Pro Person je ein Stück	14.–
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Rauchforellenfilet auf Toast mit Apfel- Meerrettich-Schaum</li> <li>- Parmesan-Chips mit grillierter Aubergine und Olivencreme im Löffel</li> <li>- Crostini mit Dörrtomaten-Pesto</li> <li>- Saisonaler Toffee auf Pumpernickel</li> </ul>		
<b>Apéro 5</b>	Pro Person je ein Stück	19.–
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Melonenspiesschen mit Rohschinken</li> <li>- Marinierte Saté-Spiessli mit Sojasauce</li> <li>- Rassiges Tatar vom Rind im Löffel</li> <li>- Rauchlachs-Tatar im Löffel mit Dill</li> </ul>		

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>Gemüestängeli mit Kräuterdip</i>	500g	16.-
<i>Die obigen Mengenangaben sind für ca. 5 Personen gerechnet.</i>		
<i>Speckgugelhopf</i>	<i>Pro Gugelhopf, ca. 15 Stücke</i>	45.-



## Apéro riche

Pro Person je ein Stück

46.-

### Kalte Häppchen

- Asiatisch abgeschmecktes Rindstatar im Löffel
- Crostini mit Eiersalat
- Saisonaler Toffee auf Pumpernickel
- Lachs-Crêpes

### Warme Häppchen

- Saisonales Süppchen
- Rotes Curry mit Basmati-Reis
- Mit Feta gefüllte Zucchinischeiben an Koriandersauce mit Quinoa-Frühlingsrolle
- Kalbsrückenröllchen im Sandwich-Mantel, dazu Kartoffelpüree
- Gebratener Zander aus Mumpf auf sautiertem Lauch

### Süsse Häppchen

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





## Menü - Vorschläge

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft. Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bereiten spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden, lassen Sie es uns wissen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche.

**Menü «Aargauer Traum»** 3 Gänge mit Nachservice 56.–  
Blattsalat mit knusprigen Croûtons,  
französisches, italienisches oder Passionsfrucht-Dressing  
\*\*\*  
Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrozweitschgen  
an Rosmarin-Jus, Kartoffelstock und gemischte Rüebl  
\*\*\*  
Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm

**Menü «Regional»** 4 Gänge mit Nachservice 68.–  
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Schnittlauch  
\*\*\*  
Blattsalat mit knusprigen Brot-Croûtons  
\*\*\*  
Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Jus, Kartoffelstock  
und saisonales Marktgemüse  
\*\*\*  
Traditionelles Caramelköppli mit Rahm

**Menü «Das kleine Fest»** 4 Gänge mit Nachservice 84.–  
Saisonales Salat-Bouquet mit Parmesan und Kräuter-Crostini  
an Passionsfrucht-Dressing  
\*\*\*  
Rüebl-Ingwer-Schaumsuppe mit Kerbelschaumwolke  
\*\*\*  
Im Ofen gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an sämiger  
Senfsauce, Williamskartoffeln und saisonales Marktgemüse  
\*\*\*  
Dessert-Karussell Eden: vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

# EDEN

RESTAURANT

## Menü «Festschmaus»

3 Gänge mit Nachservice

87.–

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Basilikumwolke

\*\*\*

Kalbsrücken am Stück gebraten, an Morchelrahmsauce,  
hausgemachte Spätzli und saisonales Marktgemüse

\*\*\*

Dessert-Karussell Eden: vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

## Menü «Der schönste Tag»

3 Gänge mit Nachservice

98.–

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

\*\*\*

Rindsfilet am Stück gebraten, auf Rüebl-Mousseline  
mit Trüffel-Jus, Kartoffelgratin und Gemüse-Bouquet

\*\*\*

Moelleux au chocolat

mit Tonkabohnen-Glace und saisonalem Kompott

Kleine Auflockerung zwischen den Gängen gewünscht?

Eine Kugel Zitronenmelisse-Sorbet mit Prosecco

11.–





## Ihre Wahl

Ab 10 Personen können Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gesellschaft zusammenstellen. Bei Allergenen und Intoleranzen bereiten wir spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden, lassen Sie es uns wissen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche.

### Salate & kalte Vorspeisen

Blattsalat mit knusprigen Croûtons mit französischem, italienischem oder Passionsfrucht-Dressing	9.50
Gemischter Salat mit französischem, italienischem oder Passionsfrucht-Dressing	13.–
Saisonales Salat-Bouquet mit Kresse und sautierten Waldpilzen an Kräuter-Dressing	15.–
Toskanischer Antipasti-Teller Bresaola, grilliertes Gemüse mit Olivenöl und Parmesanspänen	21.–
Saisonales Salat-Bouquet mit Parmesan und Kräuter-Crostini an Passionsfrucht-Dressing	14.–
Hausgebeizter SwissAlpin Lachs an süßer Senfsauce, Kräutersalat mit Passionsfrucht-Dressing, Toast und Eden-Butter	26.–
Lachs-Tatar mit Dillsauerrahm und Black-Tiger-Crevetten an lauwarmer Kartoffel-Sellerie-Mousseline und Kartoffel-Chips	24.–
Asiatisch mariniertes Rindstatar mit luftigem Kräuter-Senf-mousse serviert mit Naan-Brot	25.–



## Ihre Wahl

### Suppen

- Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Schnittlauch 10.–
- Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahmhaube mit knusprigen Croûton 13.–
- Rüebli-Orangen-Ingwer-Suppe mit Korbelschaumwolke 13.–
- Sellerie-Blumenkohl-Zitronengras-Suppe 12.–
- Weisse Tomatencrèmesuppe mit Rucola-Schaumwolke 13.–

### Warme Vorspeisen

- Weisswein-Risotto mit grillierten Jakobsmuscheln und gebackenem Salbeiblatt an Safranschaumsauce 27.–
- Frische Eier-Tagliolini an Limonenzestensauce mit frischem Rucola 19.–
- SwissAlpin-Lachstranche glasig gebraten an Dillsauce, auf Zucchettistreifen und jungen Kartoffeln 26.–





## Ihre Wahl

### Hauptgänge

Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen an Rosmarin-Jus  
dazu Kartoffelstock und gemischte Rüeblen (mit Nachservice) 33.–

Im Ofen gebratenes Schweinsfilet am Stück im Speckmantel  
an sämiger Senfsauce, mit Williamskartoffeln und saisonalem Marktgemüse  
(mit Nachservice) 42.–

Kalbschulterbraten mit Rosmarin-Jus  
dazu Kartoffelstock und saisonales Marktgemüse (mit Nachservice) 38.–

Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce  
dazu feine Butternüdeln und saisonales Marktgemüse (mit Nachservice) 56.–

Zart gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise  
mit Kartoffelgratin oder 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 58.–

Duett vom Rinds- und Kalbsfilet  
Beilagen zur Wahl: Reis, Salzkartoffeln, Butter-Spätzli, Mascarpone-Risotto,  
Kartoffel-Gnocchi, Pommes frites 65.–

### Vegetarische Hauptgänge

Vegetarisches buntes Gemüse; gebratene indonesische Nudelpfanne 29.–

Gebratener Gemüsereis begleitet von Samosas an süss-saurer Sauce 29.–

Geschmorter Sellerieviertel  
dazu frittierter Kartoffel-Koriander-Ring mit rotem Linsenpüree 32.–

### Veganer Hauptgang

Gefüllter Portobello-Pilz mit Tofu-Curry-Ragout  
dazu gebratenes Blumenkohl-Steak, garniert mit frittierter Zucchini 32.–



## Ihre Wahl

### Dessert

<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	11.–
<i>Vanilleglace mit heißen Waldbeeren und Rahm</i>	13.–
<i>Dunkles Schokoladenmousse</i>	14.–
<i>Dreierlei Sorbet mit seinen Früchten</i>	14.–
<i>Traditionelles Caramelköpfler mit Rahm</i>	11.–
<i>Moelleux au chocolat mit Tonkabohnen-Glace und saisonalem Kompott</i>	15.–
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	13.–
<i>Dessert-Karussell «Eden» vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie</i>	16.50
<i>Rohmilchkäse von Maitre Fromager Rolf Beeler (120 g) dazu hausgemachtes Quitten-Gelee und Birnenbrot, garniert mit Beeren und Nüssen</i>	21.–
<b>Veganes Dessert</b>	
<i>Pistazien-Küchlein mit Holunderblüten-Sorbet und Orangencoulis</i>	15.–

# EDEN

RESTAURANT



## Eden-Fondue

ab 2 Personen, pro Person

74.-

*Das etwas speziellere Fondue chinoise: Neben den klassischen Fleischsorten servieren wir Ihnen Crevetten, Fisch und frisches Gemüse, dazu leckere Beilagen und hausgemachte Saucen.*

**Fondue Chinoise à discrétion** mit Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Crevetten, Lachs und Gemüse

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

**Beilagen:** gebratener Reis und Pommes frites

**Dessert:** Fruchtiges Sorbet-Dessert



## Spa-Brunch Eden

ab 30 Personen, pro Person

58.-

*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 22.00 Uhr gemäss Nachtruhe keine Aussenbeschallung erlaubt ist, sowie alle Fenster geschlossen sein müssen.

Der Nachtzuschlag wird wie folgt verrechnet: von 23.00 bis 02.00 Uhr CHF 150.00 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 5.00. 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 40.00 pro Flasche (75cl).

