



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

Adventsmenü



Zweierlei vom Lachs

aus gebeiztem Lachs und Dill-Lachs-Tatar
serviert mit Randenhummus und Nüsslisalat

oder

Gebratene Jakobsmuscheln

auf Fenchel-Estragon-Risotto und Passionsfrucht

oder

Apfel-Sellerie-Crèmesuppe

mit Haselnüssen

• • •

Gebratenes Kabeljaurückenfilet

dazu Blumenkohl-Granatapfel-Quinoa-Gemüse
und Noilly-Prat-Sauce

oder

Kalbssteak an Thymianjus

mit Waldpilzen
dazu Kartoffelgratin und glasiertes Wurzelgemüse

oder

Sautierte Spätzli

mit Lauch-Kürbis-Gemüse
dazu Pilzrahmsauce

• • •

Lebkuchen-Tiramisu

mit Orangen-Mango-Mandarinensorbet

3-Gänge-Menü	75.–
3-Gänge-Menü vegetarisch	58.–
4-Gänge-Menü	87.–
4-Gänge-Menü vegetarisch	69.–

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Chorizo

21.–

dazu Parmesan, Oliven-Tomaten-Vinaigrette und
Croûtons

GF

Vorspeise aus dem Adventsmenü

21.– / 23.–

Crevettencocktail

22.–

mit Zitronenperlen, Safran-Blumenkohl
und Granatapfel

GF | LF

Gemischter saisonaler Salat

15.–

VE | GF | LF

Aus folgenden Salatsaucen können Sie wählen:
italienisch, französisch, Passionsfrucht-Dressing

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service
VG = vegan | VE = vegetarisch | GF = glutenfrei | LF = laktosefrei

Suppe

Kürbis-Pastinaken-Suppe

GF | VE

14.-

Suppe aus dem Adventsmenü

GF | VE

13.-



Eden-Klassiker

Rassiges rotes Curry

mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse
serviert mit Basmatireis

GF | LF

31.- / 41.-

Original Bami Goreng

gebratene Nudeln mit Gemüse
mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten

LF

31.- / 41.-

Vegetarisches Bami Goreng

gebratene indonesische Nudelpfanne
mit Gemüse

VE | LF

23.- / 33.-

Fleisch

- In Rotwein geschmorte Kalbsbäggli** 54.–
dazu Kartoffelpüree und saisonales Gemüse
- Gebratene Maispouardenbrust** 39.–
an Pilzrahmsauce
dazu Spätzli und Sellerie-Lauch-Gemüse
- Gebratenes Rindsentrecôte** 54.–
an Merlot-Sauce
mit Paprika-Pinienkernen, Wurzelgemüse
und Bäckerkartoffeln
GF | LF
- Hauptspeise aus dem Adventsmenü** 48.–



Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service
VG = vegan | VE = vegetarisch | GF = glutenfrei | LF = laktosefrei

Fisch

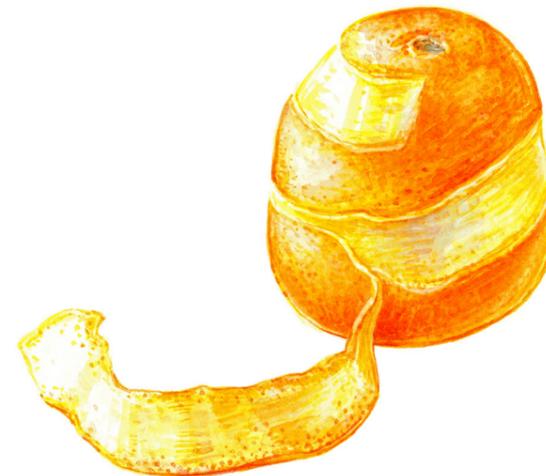
- Goldbrassenfilet** 39.–
auf Tajine-Quinoa-Gemüse
dazu eine leichte Currysauce
GF
- Gebratene Jakobsmuscheln** 42.–
auf Fenchel-Peperoni-Risotto
dazu Zitronengrassauce und Piment d'Espelette
GF
- Hauptspeise aus dem Adventsmenü** 42.–

Vegetarisch

- Steinpilz-Ravioli** 32.–
mit Kürbis und Walnüssen
VE
- Winterwurzelgemüse** 29.–
an Eden Honig-Senf-Sauce und Venere-Risotto
VG | GF | LF | VE
- Hauptspeise aus dem Adventsmenü** 32.–

Dessert

Crème Brulée <i>mit glasierten Orangenfilets</i> GF	12.–
Marroni Vermicelles GF	16.–
Apfel-Pecannuss-Kuchen <i>mit Vanillesauce und Baumnussglace</i>	15.–
Dessert aus dem Adventsmenü	14.–
<i>Und für alle, die eigentlich satt sind...</i>	
Dessert-Duett <i>Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl</i>	7.50



Veganes Dessert

Mango-Orangen-Bananen-Salat <i>mit Mandarinen-Himbeer-Sorbet</i>	13.–
VG VE GF LF	

Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN