



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 Februar

Wolfsbarsch-Carpaccio mit Zitronenperlen

dazu marinierte Grapefruit und Limette

GF | LF

...

Schwarzwurzelsuppe

mit Marroni-Splitter und Mandarine

LF | VE

...

Entenbrust

mit Orange, dazu Pastinakenpüree, Kreuzkümmel-Karotten, und Bäckerkartoffeln

GF

...

Zitronenmousse

auf Zitrusfrüchte-Salat und Mandarinsorbet

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.

Zitrusfrüchte liefern viel Vitamin C, welches das Immunsystem stärkt, die Wundheilung fördert und die Eisenaufnahme unterstützt. Mit ihrem hohen Ballaststoffgehalt fördern sie die Verdauung und sorgen für langanhaltende Sättigung. Dank ihres niedrigen Kaloriengehalts sind sie ideal für eine ausgewogene Ernährung.

Vorspeisen

Nüsslisalat mit Chorizo

21.–

dazu Parmesan, Oliven-Tomaten-Vinaigrette und Croûtons

GF

Vorspeise aus dem Eden-Traum

22.–

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

Suppe

Kürbis-Pastinaken-Suppe 14.-
GF | VE

Suppe aus dem Eden-Traum 14.-



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

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
LF

Hauptspeise aus dem Eden-Traum 48.–



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

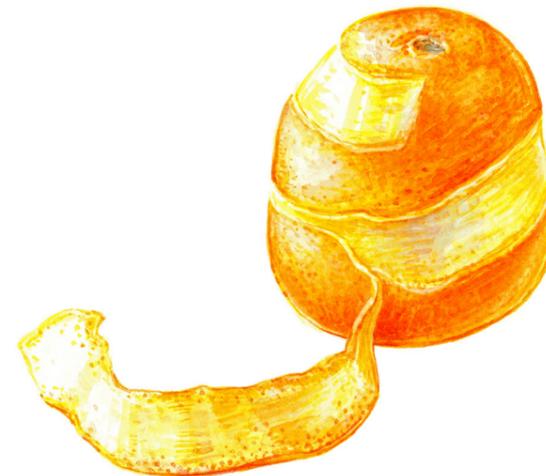
Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli 32.–
mit Kürbis und Walnüssen
VE

Winterwurzelgemüse 29.–
an Eden Honig-Senf-Sauce und Venere-Risotto
VG | GF | LF | VE

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 Eden-Traum	15.–
<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