



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 Oktober

Crevettencocktail

mit Zitronenperlen
dazu Sellerie-Granatapfel-Salat

GF | LF

...

Fenchelcrème-Suppe

mit Zitronen-Ricotta-Ravioli

VG

...

Rehpf Pfeffer

mit Zitronen-Lebkuchen
dazu Rotkohl, Spätzli und Marroni

...

Zitronen-Trilogie

Limettenmousse, Zitronencreme und Zitronen-Himbeer-Sorbet

VG

3-Gänge-Menü 68.–

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.

Sauer macht glücklich: Denn, das in Zitronen enthaltene Vitamin C ist an der Bildung des Glückshormons Serotonin beteiligt, wirkt sich positiv auf unser Immunsystem aus und unterstützt die Wundheilung. Trotz des sauren Geschmacks haben Zitronen eine basische Wirkung und helfen dem Körper beim entgiften.

Vorspeisen

Herbstsalat mit geräucherter Entenbrust 22.–

dazu eingelegte rote Zwiebeln und Ziegenkäse-Espuma
GF

Vorspeise aus dem Eden-Traum 20.–

Hausmarinierter Dill-Graved Lachs 23.–

mit Daikon-Rettich, Randen-Hummus
und Granatapfel

GF | LF

Crevetten im Kartoffelmantel 22.–

mit Guacamole und Erdnusscurry-Vinaigrette
dazu Saisonsalat mit Pfefferminze

LF

Gemischter saisonaler Salat 14.–

VG | GF | LF

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

Suppe

Hokkaido-Kürbissuppe
verfeinert mit Marroni-Splitter
GF

14.-

Suppe aus dem Eden-Traum

14.-



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

Gebratene Kalbsmilken 43.–
dazu Pastinakenpüree und Venere-Risotto
an Thymianjus und Orangenreduktion
GF

Rehschnitzel mit herbstlicher Garnitur 39.– / 53.–
mit Spätzli, Waldpilzen und Rotkraut
dazu Quittenkompott

UFF-Rindsfilet aus Möhlin 54.–
an Merlot-Sauce
mit saisonalem Marktgemüse
und Süsskartoffel-Frites
GF | LF

Hauptspeise aus dem Eden-Traum 46.–



Fisch

Im Ofen gebackenes Zanderfilet 39.–
auf Sauerkraut und Lauch-Sellerie-Gemüse
dazu Petersilie-Meerrettich-Quark
und Laugen-Croûtons

Gebratene Jakobsmuscheln 42.–
mit Artischocken-Pilz-Risotto
dazu Rieslingsauce und Piment d'Espelette
GF

Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli 32.–
mit Kürbis und Walnüssen
VE

Sauerkraut und Safran-Kartoffeln 29.–
dazu Bohnenkraut-Bohnen und Salicorne VG | GF | LF
an Kreuzkümmel-Sauce VE

Dessert

Crème Brulée

mit glasierten Orangenfilets

GF

12.–

Eden-Genuss

*pochierte Birnen, Vanilleglace und Schlagrahm
dazu Karamellsauce und Sablé-Biscuit*

13.–

Vanille- und Schokoladenmousse-Kuchen

dazu Kaffeeglacé

15.–

Dessert aus dem Eden-Traum

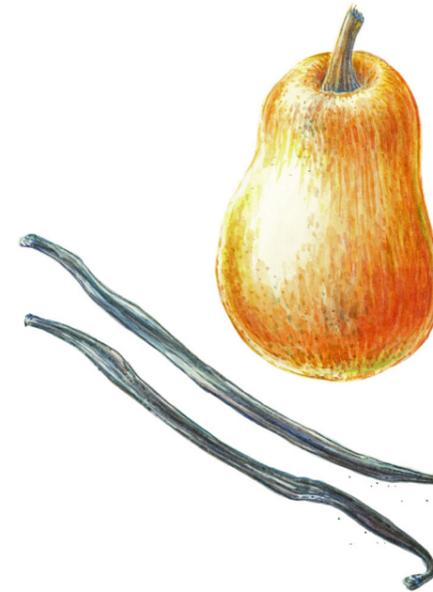
15.–

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett

Espresso und eine Kugel Glacé nach Wahl

7.50



Veganes Dessert

Pochierte Zimt-Zwetschgen

13.–

*dazu Heidelbeeren-Sorbet, Schokolade
und gemischte Nüsse*

VG | VE | GF | LF

Restaurant Eden

Sonntag – Donnerstag: 10.00–22.00 Uhr

Freitag – Samstag: 10.00–23.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN