



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.

Amanda Klingenmeier, Küchenchefin

Jessica Heilmann, Chef de Service

Eden-Traum April

Bunter Spargelsalat

auf cremiger Burrata
dazu Pesto mit Bärlauch aus dem EDEN-Garten
GF

...

Rüebli-Orangen-Ingwer-Suppe

serviert mit einem Bärlauch-Crostini
VE

...

Kalbs-Cordon bleu gefüllt mit Schinken, Greyerzer und Bärlauch

auf gemischtem Spargel, serviert mit jungen Thymian-Bratkartoffeln

...

Erdbeer-Cheesecake

serviert mit Erdbeergel und luftigem Erdbeerbiskuit
VE

3-Gänge-Menü

72.–

4-Gänge-Menü

82.–

Superfoods schmecken nicht nur gut, sondern glänzen auch mit besonderen gesundheitlichen Vorteilen. Im Eden-Traum steht jeden Monat ein anderer dieser Alleskönner im Zentrum.

Bärlauch, oft als «wilder Knoblauch» bezeichnet, ist ein kraftvolles Superfood. Er ist reich an Vitamin C, A, Eisen und antioxidativen Flavonoiden und stärkt so das Immunsystem des Körpers. «Die in Bärlauch enthaltenen Schwefelverbindungen unterstützen die natürliche Entgiftung des Körpers und wirken antibakteriell», erklärt Amanda Klingenstein, Küchenchefin im RESTAURANT EDEN.

Vorspeisen

Hausgemachte Gyoza

mit Basler Tofu und Shiitake-Pilzen
dazu pikant mariniertes Chinakohl
und Kräuter-Miso-Sauce
VG | LF

22.–

Vorspeise aus dem Eden-Traum

18.–

Zweierlei vom Lachs

aus gebeiztem SwissAlpin Lachs und Lachs-Dill-Mousse
serviert mit Naan-Brot und Kräutersalat an Sesam-Dressing

22.–

Rinds-Carpaccio vom Möhliner Weiderind

an einer Vinaigrette aus Buuser Äpfeln
mit luftigem Mousse vom Bärlauch aus dem
Eden-Garten
dazu Parmesanspäne und Sakura-Kresse
GF

24.–

Saisonaler Blattsalat

VG | GF | LF

9.50

Gemischter saisonaler Salat

VE | GF | LF

13.–

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

Suppen

Bärlauch-Crèmesuppe 13.50
mit Rosmarin-Croûtons und Scheiben von
eingemachten schwarzen Baumnüssen
VG | LF

Weisse Spargel-Crèmesuppe 13.50
mit Pistazien-Koriander-Grissini
VE | GF

Suppe aus dem Eden-Traum 12.50



Aus dem Wok

Rassiges rotes Curry 29.- / 39.-
mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse
serviert mit Basmatireis
GF | LF

Original Bami Goreng 29.- / 39.-
gebratene Nudeln mit Gemüse
mit Pouletstreifen und Black-Tiger-Crevetten
LF

Vegetarisches Bami Goreng 22.- / 32.-
gebratene indonesische Nudelpfanne
mit Gemüse
VE | LF

Saisonales buntes Gemüse 22.- / 32.-
an roter Currysauce
serviert mit Basmatireis
VG | LF

Gebratener Gemüseris 22.- / 32.-
an Sweet Chili Sauce
begleitet von Samosas
VE

Fleisch

Gebackene Schweizer Pouletbrust mit Rhabarber-Apfelchutney 35.- / 42.-
serviert mit hausgemachter Rösti
dazu ein Ragout aus Spargel und Pilzen,
verfeinert mit Schnittlauch

Grilliertes Möhliner UFF-Rindsfilet (160 g) 54.-
an Rosmarinjus
dazu Jung-Gemüse-Variation,
Süsskartoffel-Pommes frites
und rotes Zwiebelconfit
GF | LF

Saltimbocca vom Baselbieter Kalb 36.- / 43.-
belegt mit Salbei und Fricktaler Rohschinken
an Salbeijus
dazu glasierte gemischte Karotten
und Parmesan-Risotto
GF

Hauptspeise aus dem Eden-Traum 46.-



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

Fisch

Sautiertes Saiblingfilet aus Luzern 35.- / 42.-
an Weisswein-Dill-Sauce
dazu tournierte Salzkartoffeln, verfeinert mit
Thymian und gedünstetem Frühlingsspinat
GF

SwissAlpin Lachstranche 38.- / 45.-
an Zitronen-Ingwer-Sauce
auf Kräuter-Hummus und eingelegtem Fenchel
serviert mit marinierten Beluga-Linsen
GF

Vegetarisch

Mit Zitrone und Kreuzkümmel mariniertes Blumenkohlsteak 34.-
serviert auf roter Linsencrème
dazu Senfkohl und hausgemachtes
Chili-Knoblauch-Öl
VG | LF

Frische Eier-Tagliolini an cremiger Sauce 28.- / 35.-
dazu Spargel und Ziegenkäse
VE

Dessert

Luftiges Rhabarbermousse	15.–
<i>mit Rhabarber-Glace, marinierten Apfelschnitzen vom Hardhof Buus und hausgemachtem Meringue</i>	
Bayerische Crème auf luftigem Biskuit	15.50
<i>serviert mit Aprikosen-Konfit und süßem Aprikosen-Gel</i>	
Handgerührter Eiskaffee	13.–
<i>dazu Mandel-Schokoladen-Krokant</i>	
Dessert aus dem Eden-Traum	15.–
<i>Und für alle, die eigentlich satt sind...</i>	
Dessert-Duett	7.50
<i>Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl</i>	



Veganes Dessert

Warme Tarte Tatin aus Buuser Äpfeln	16.–
<i>verfeinert mit Rosmarin-Karamell dazu Holunderblüten-Sorbet (15 Minuten Vorfreudezeit)</i>	
VG	

Restaurant Eden

Montag–Donnerstag:	10.00–22.00 Uhr
Freitag:	10.00–23.00 Uhr
Samstag:	14.00–23.00 Uhr
Sonntag:	10.00–18.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS
RHEINFELDEN