

Snacks

Saisonaler Blattsalat 9.50
VG | GF | LF

Gemischter saisonaler Salat 13.–
VE | GF | LF

Grosser bunter Blattsalat 22.–
*mit verschiedenen Salaten
garniert mit frischen Früchten*
VE | GF | LF

Wahlweise mit:
SwissAlpin Lachs 36.–
Pouletbrust im Kokos-Curry-Mantel 34.–
Samosas an süss-saurer Sauce 28.–

*Salatsaucen zur Wahl: italienisch, französisch
oder Passionsfrucht-Dressing*

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

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

Aus dem Wok

Original Bami Goreng

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

LF

29.- / 39.-

Gebratener Gemüseris

an Sweet Chili Sauce
begleitet von Samosas

VE

22.- / 32.-

Eden - Klassiker

Canapé

wahlweise mit Thon, Spargel oder Ei

8.50

Sandwiches aus hausgemachtem Brot

mit Rohschinken, Salami, gekochtem Schinken
oder Käse

9.50



Glaces

Wiener Eiskaffee

13.–

*Bourbon-Vanille-Glace mit doppeltem Espresso
aufgefüllt garniert mit Schlagrahm*

Coupe Dänemark

9.50 / 13.50

*Bourbon-Vanille-Glace mit warmer
Schokoladensauce und gerösteten Mandeln*

Coupe Bananensplit

15.50

*Bourbon-Vanille-, Schokoladen- und Pistazien-Glace
mit Banane und Schokoladensauce,
garniert mit gerösteten Mandeln und Rahm*

Coupe Lady

14.50

*Bourbon-Vanille- und Kokosnuss-Glace sowie
Himbeer-Sorbet mit frischem Fruchtsalat und
Schlagrahm*

Coupe Romanoff

15.–

*Bourbon-Vanille-Glace mit marinierten Erdbeeren
und Schlagrahm*

Glace, je Kugel

3.80

*Bourbon-Vanille, Kaffee, Stracciatella, Schokolade,
Kokos und Pistazie*

Sorbet, je Kugel

3.80

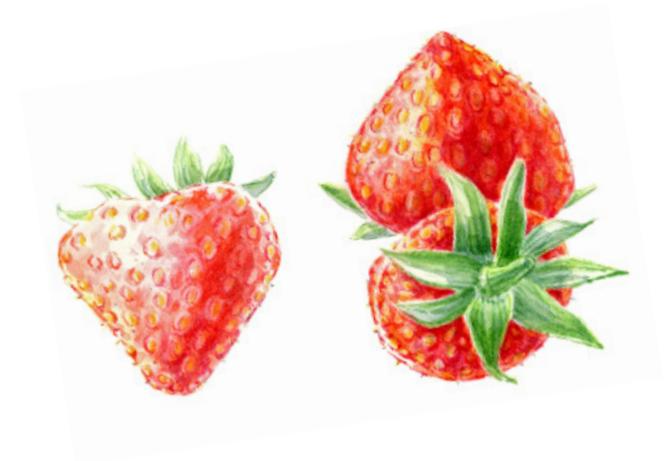
Himbeere und Zitrone

Portion Schokoladensauce

1.50

Portion Schlagrahm

1.50



Desserts

Luftiges Rhabarbermousse

15.–

mit Rhabarber-Glace, marinierten Apfelschnitzen vom Hardhof Buus und hausgemachtem Meringue

Handgerührter Eiskaffee

13.–

dazu Mandel-Schokoladen-Krokant



Warme Getränke

Kaffee Crème, Espresso, Kaffee koffeinfrei

4.90

Milchkaffee

5.70

Cappuccino, Latte Macchiato

5.80

Doppelter Espresso

6.60

Ovomaltine, Schoggi

5.20

Für Teeliebhaber haben wir folgende Auswahl:
Sweet Ginger, English Breakfast, Earl Grey,
Classic Green, Pfefferminze, Kamille, Verbena,
Bergkräuter, Rooibos-Vanille und Rote Beeren

4.80

Säfte

Orangensaft

2 dl 6.–

Frisch gepresster Orangensaft

2 dl 8.50

Tomatensaft

2 dl 6.40

Kalte Getränke

<i>Mineral mit oder ohne Kohlensäure</i>	3.5 dl	5.10
	8 dl	11.20
<i>Coca Cola, Coca Cola zero</i>	3.3 dl	5.30
<i>Rivella Rot, Rivella Blau</i>	3.3 dl	5.30
<i>Elmer Citro</i>	3 dl	5.30
<i>Apfelsaft</i>	3 dl	5.-
<i>Apfelschorle</i>	3 dl	5.-
	5 dl	5.90
<i>Sinalco Original</i>	3 dl	5.-
<i>Schweppes Tonic, Schweppes Bitter Lemon</i>	2 dl	5.40
<i>San Pellegrino Sanbitter</i>	1 dl	5.40
<i>Sirup für Kinder</i>	3 dl	gratis
<i>Hausgemachter Eistee</i>	2 dl	4.60
	3 dl	5.-
	5 dl	6.60

Bier

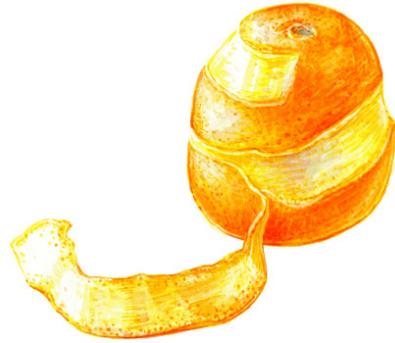


<i>Feldschlösschen Hopfenperle</i>	3 dl	5.10
<i>Feldschlösschen Dunkle Perle</i>	3 dl	5.40
<i>Feldschlösschen Weizen</i>	3.3 dl	5.40
<i>Feldschlösschen Weizen, alkoholfrei</i>	3.3 dl	5.40
<i>Feldschlösschen Lager</i>	3.3 dl	5.40
<i>Schneider Weisse Weizenbier</i>	5 dl	7.80

Longdrinks

<i>Gin Tonic mit Clouds Gin</i>	4 cl	19.-
<i>Gin Tonic mit Hendrick's Gin</i>	4 cl	17.-
<i>Absolut Vodka Lemon</i>	4 cl	14.-

Aperitif



Sunshine, alkoholfrei			9.–
Hausaperitif, alkoholfrei			9.–
Hausaperitif			14.–
Aperol Spritz, Aperol Sec			14.50
Hugo			13.–
Campari Soda			8.50
Campari Orange			11.–
Cynar Soda			8.50
Cynar Orange			11.–
Martini bianco	15%	4 cl	7.80
Pernod	40%	4 cl	8.50
Sherry Tio Pepe	15%	5 cl	7.80
Portwein, Taylors 10 years	20%	5 cl	13.–
Portwein, Taylors 20 years	20%	5 cl	17.–

Digestif

Vielle Pomme (Fassbind, Oberarth)	40%	2 cl	8.50
Vielle Poire (Fassbind, Oberarth)	40%	2 cl	8.50
Vielle Prune (Urs Hecht, Gunzwil)	40%	2 cl	9.50
Calvados Morin Selection	40%	2 cl	14.50
1998 Alter Apfel (Ziegler, Freudenberg)	43%	2 cl	16.50
Quitten (Humbel, Stetten)	43%	2 cl	10.–
Muscat Bleu (Humbel, Stetten)	43%	2 cl	12.50

Likör

Appenzeller Alpenbitter	29%	4 cl	10.40
Ramazotti	32%	4 cl	10.40
Grand Marnier	40%	4 cl	9.50
Amaretto Disaronno	28%	4 cl	9.50
Baileys	17%	4 cl	9.50
Haselnusslikör	20%	4 cl	11.60

Whisky

Macallan, 12 years	40%	4 cl	17.-
Oban, 14 years	43%	4 cl	17.-
Lagavulin, 16 years	43%	4 cl	18.-
Jamson, Irish Whisky	40%	4 cl	16.-

Cognac

Camus XO Borderies	40%	2 cl	23.-
--------------------	-----	------	------

Grappa

My Grappa, Chardonnay	40%	2 cl	8.-
Grappa Gewürztraminer Villa de Varda	40%	2 cl	14.-
Grappa Amarone, Villa de Varda	40%	2 cl	16.-
Grappa Bertha Elisi	43%	2 cl	15.-

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