



# *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 Mai

## **Marinierter Erdbeer-Spargelsalat**

verfeinert mit frischem Basilikum  
GF | LF

...

## **Rassige Gazpacho**

serviert mit Erdbeer-Tatar und Feta  
GF

...

## **Sautierter Wolfsbarsch an Erdbeer-Vinaigrette**

auf sämigem Kräuter-Risotto und grünen Spargeln  
GF

...

## **Erdbeer-Tiramisu**

Garniert mit Basilikum-Gel und Schokoladenerde

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.

Die rote Sommerfrucht ist in Bezug auf Vitamine, Nährstoffe und Mineralstoffe ein wahrer Alleskönner: Eine Portion Erdbeeren deckt den täglichen Bedarf an Vitamin C ab und die gesunden Inhaltsstoffe beugen das Risiko für Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Bluthochdruck vor.

# Vorspeisen

## **Hausgemachte Gyoza**

mit Basler Tofu und Shiitake-Pilzen  
dazu pikant marinierter 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

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



# Veganes Dessert

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

# Restaurant Eden

Montag–Donnerstag:	10.00–22.00 Uhr
Freitag & Samstag:	10.00–23.00 Uhr
Sonntag:	10.00–22.00 Uhr



SCHÜTZEN HOTELS  
RHEINFELDEN