



Vorspeisen

- Sautierte Swiss Alpine Lachswürfel** ^{GF}
in EDEN-Honig-Chili-Marinade
dazu Knollensellerie-Kerbel-Püree
und blaue St. Galler-Kartoffel-Chips 21.–
- Perlhuhn Galantine an Schalotten-Vinaigrette** ^{GF}
auf Preisbeeren-Ingwer-Crème
dazu eingemachter Apfel 19.–

Salate

- Nüsslisalat mit gebratenen Eierschwämmli** ^{GF / LF}
und sautierten Rehrückenstreifen
dazu Kürbiswürfel mit seinen Kernen 19.–
- Saisonaler Blattsalat** ^{VE / GF / LF} 9.50
- Gemischter saisonaler Salat** ^{VE / GF / LF} 12.–

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

Vegane Vorspeisen

- Veganes Zucchetti-Köpfli** ^{VE / GF / LF}
dazu Kräutersalat an Birnen-Dressing 18.–

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





Suppen

Kürbis-Kokos-Suppe mit seinem Öl ^{GF / LF}

verfeinert mit grüner Chili-Paste, Sauerrahm
und gerösteten Pinienkernen

12.–

Randen-Crème-Suppe ^{GF}

mit Kerbelschaum
dazu knusprige Süsskartoffelchips

12.–

Maroni-Crème-Suppe vollendet mit Trüffelöl ^{GF}

mit grob gehackten, caramellisierten Maroni

12.–

„Herzlich willkommen in unserem Genuss-Paradies. Ich freue mich sehr, Sie bei uns zu begrüßen und Sie gemeinsam mit meinem Team durch Ihren Aufenthalt zu begleiten. Bei der Wahl Ihres Menüs stehen wir Ihnen gerne beratend zur Seite.“

Jessica Heilmann, Chef de Service

„Der Herbst begrüsst uns jedes Jahr aufs Neue mit seinem bunten und aromatischen Angebot an Früchten und Gemüse. Sie mit diesen Zutaten - welche teilweise aus unserem EDEN-Garten stammen – zu überraschen und verwöhnen ist mein Ziel. Ich wünsche Ihnen einen genussvollen Besuch.“

Lamin Camara, Küchenchef

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Aus dem Wok

Rassiges rotes Curry^{GF / LF}

mit Poulet, Riesencrevetten und Gemüse
dazu servieren wir Basmatireis

27.- / 37.-

Wok mit Entenstreifen^{LF}

mit milder Sauce aus fermentiertem Knoblauch
auf asiatisch gebratenen Nudeln
dazu Birnen-Filets und Shiitake

28.- / 38.-

Original Bami Goreng^{LF}

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

27.- / 37.-

Vegetarisches Bami Goreng^{VE / LF}

gebratene indonesische Nudelpfanne
mit Gemüse

18.- / 28.-

Saisonales buntes Gemüse^{VE / LF}

an thailändischer grüner Currysauce
umgeben von einem Ring aus Basmatireis

18.- / 28.-

Gebratener Gemüsereis^{LF}

begleitet von Samosas
an süss-saurer Sauce

20.- / 30.-

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Fleischgerichte

Wildschwein-Bäckchen-Ragout mit Steinpilzen

dazu Apfel-Rotkraut und gebratene Serviettenknödel 32.- / 42.-

Rosa gegartes Hirsch-Entrecôte an grüner Pfeffer-Sauce

dazu gebratenes herbstliches Wurzelgemüse verfeinert mit Kräutern
auf schwarzer Oliven-Polenta und gefüllten Birnen-Hälften 44.-

Medaillons vom Reh

an Preiselbeeren-Jus

präsentiert auf sautiertem Speck-Rosenkohl und Eierschwämmli

dazu in Butter geschwenkte Haselnuss-Spätzli 32.- / 42.-

Ship & Shore von Jakobsmuscheln und grilliertem Möhliner UFF Rinds-Filet (140 g)

an Rosmarinjus

dazu Baby-Gemüse-Variation, Süsskartoffel Pommes frites

und rotes Zwiebel-Confit 49.-

Kalbs-Saltimbocca belegt mit Salbei und Bündner Rohschinken

an Salbeijus

dazu sautiertes Lauch-Tomaten-Gemüse und Safranrisotto 28.- / 38.-

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Fischgerichte

Konfiertes Wolfsbarschfilet an Kurkuma-Ingwer-Sauce

auf Ratatouille-Püree mit grilliertem Auberginen- und Zucchini Duett

dazu Venere Reis-Nocken

29.– / 39.–

Sautierte Forellenfilets aus der Fischzucht Violenbach, Kaiseraugst

an Safransauce

dazu sautierte Artischocken

und mit Kräuter-Sabayon gratinierte Kartoffel

28.– / 38.–

Veganer Hauptgang

Sämiges Steinpilz-Risotto ^{VE / LF}

verfeinert mit sautierten Eierschwämmli und Kürbis

20.– / 30.–

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Desserts

Vermicelles

dazu Bourbon-Vanille-Glacé mit Meringue und Schlagrahm 9.- /14.-

Felchlin Schokolade-Passionsfrucht-Schnitte

dazu Champagner-Sorbet und Ananas-Chili-Kompott 15.-

Crêpes gefüllt mit Orangen-Quark-Mousse

dazu Birnen-Coulis und Glacé von Haselnüssen
aus dem EDEN-Garten 15.-

Handgerührter Eiskaffee

dazu Mandel-Schokolade-Krokant 11.-

Rohmilchkäse von Maître Fromager Rolf Beeler (120g)

dazu hausgemachtes Quitten-Gelee und Birnenbrot
garniert mit Beeren und Nüssen 18.-

Und für alle, die eigentlich satt sind...

Dessert-Duett

1 Espresso und eine Kugel Glace nach Wahl 6.50

Veganes Dessert

Warme Tarte Tatin aus Boskoop-Apple ^{VE / LF}

verfeinert mit Rosmarin-Caramel
dazu Tonkabohnen-Glacé 14.-
(mind. 15 Minuten Vorfreudezeit)

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei

