



Vorspeisen

Karottenflan an Brennessel-Pesto
mit hausgemachtem Laugenbrötchen
dazu Kräutersalat 19.–

Rinds-Carpaccio^{GF}
an Frühlingszwiebel-Vinaigrette
mit Bärlauchmousse und Brunnenkresse
dazu hausgemachte schwarze Nüsse 23.–

Lauwarmer Brot-Salat^{LF}
an Knoblauch-Dip
mit Cherrytomaten und Chorizo
garniert mit roten Zwiebeln, Shizo-Kresse und Radieschen 19.–

Vegane Vorspeisen

Rucola-Kräutersalat-Schüssel^{VE/GF/LF}
an Bärlauchdressing
dazu sautierte Kräuterseitlinge 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

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Suppen

Kräuter-Cappuccino

mit grünem Spargel-Tatar

dazu Kerbel-Grissini

12.–

Bärlauch-Crèmesuppe ^{GF}

mit Dillschaum

dazu knuspriges Gemüseheu

12.–

Leichtes Auberginen-Süppchen ^{GF}

mit schwarzem Knoblauch-Schaum

vollendet mit Kräuteröl

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 Frühling begrüsst uns jedes Jahr aufs Neue mit seinem reichen Angebot an Kräutern 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

28.- / 38.-

Jakobsmuschel-Wok^{LF}

mit milder Tamarind-Sauce
dazu Palmherzen und Litschi
auf Basmatireis-Ring

29.- / 39.-

Original Bami Goreng^{LF}

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

28.- / 38.-

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

19.- / 29.-

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Fleischgerichte

Mit Kräuterfrischkäse gefüllte Perlhuhnbrust

auf sautiertem Frühlingsspinat

dazu hausgemachte Petersilien-Gnocchi

39.–

Gebratenes Frühlingsschaffellamm an Harissa-Sauce

auf Wasabi-Erbesen-Mousseline

dazu im Thymian-Öl geschwenkte Fondant-Kartoffeln

und Mini-Pakchoi

33.– / 43.–

Grilliertes Möhliner UFF Rinds-Filet (160g)

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

29.– / 39.–

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Fischgerichte

Sautiertes Heilbutt-Filet an Limetten-Velouté

dazu hausgemachte Soba-Nudeln

und gedünstete Pistazien-Meeresspargeln

29.– / 39.–

Grilliertes Störrückenfilet an Riesling-Safran-Sauce

auf jungem Federkohl

dazu Sous-vide gegarte Schmelzkartoffeln

32.– / 42.–

Veganer Hauptgang

Geschmorte Lattich-Roulade an Gartenmelde-Schaum

gefüllt mit roten Linsen

dazu Spargelragout

22.– / 30.–

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei





Desserts

Trio vom EDEN-Honig

aus Honigmousse, Honig-Glacé, dekoriert mit Honigwaben-Hippe
auf eingelegten Aprikosen

14.–

Schokoladenschnitte

aus Zartbitter- und Ruby-Rubina-Schokolade
serviert mit Williams-Birnensorbet und Rhabarber-Kompott

14.–

Buchteln an Vanillesauce

gefüllt mit Boskoop-Apfelmus
verfeinert mit erfrischendem Pfefferminzöl

12.–

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

Matcha-Cheesecake

mit Schokoladen-Sorbet

14.–

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service

VE = vegan / GF = glutenfrei / LF = laktosefrei

