



EDEN-Traum mit «Superfood» EDEN-Honig

3-Gang-Menü 57.–

4-Gang-Menü 67.–

Mit Chilli-Honig marinierte Lachswürfel

dazu Knollensellerie-Kerbel-Püree und blaue St. Galler Chips

* * *

Melonen-Kaltschale

mit Zitronenmelissen-Honig

dazu Wassermelonen-Brunoise

* * *

Grilliertes Kalbssteak geschwenkt in Thymian-Honig

auf EDEN-Kräutertagliolini

dazu gefüllter Patisson

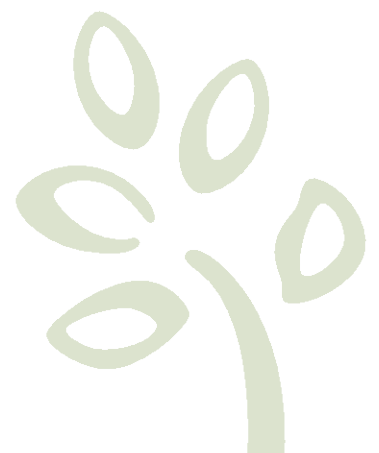
* * *

Honig-Krokant-Mousse

dazu Zwetschgen-Sorbet

verfeinert mit Apfelminze

Alle Preise in CHF, inkl. MwSt. und Service





«Superfood» EDEN-Honig

Bereits in der Antike war er wegen seiner wertvollen Inhaltsstoffe ein begehrtes Heilmittel und wird auch heute noch „flüssiges Gold“ genannt. Ihm wird eine entzündungshemmende, antibiotische und antiallergische Wirkung nachgesagt. Honig enthält eine Reihe an Mineralstoffen und Enzymen. Zudem soll er auch das Immun- und das Herz-Kreislauf-System stärken, da sich positiv auf den Cholesterinspiegel auswirkt. Seit jeher wird er als Hausmittel zur Vorbeugung und Behandlung von Erkältungskrankheiten eingesetzt.

Mehr oder weniger inmitten von unserem Achtsamkeitsgarten mit dem vielseitigen Blumen- und Heilkräuter-Angebot steht das Haus des Eden-Bienenvolks. So haben die fleissigen Sammler eine reichhaltige Auswahl quasi vor der Haustür.

Ob wir ihn seiner Wirkung oder seines Geschmacks wegen schätzen – aus unserer Küche ist dieses Geschenk der Natur nicht wegzudenken.

