

EDEN

RESTAURANT

Bankett

EDEN

RESTAURANT

Feste feiern!

Ob im hellen Restaurant oder im schönen Garten Eden, in unserem Genuss-Paradies finden Sie den passenden Rahmen für Ihre Veranstaltung. Wir freuen uns, Sie und Ihre Gäste von der Planung bis zur Durchführung zu begleiten und aus Ihrem Anlass etwas Einzigartiges zu machen.

Restaurant

Das Restaurant Eden mit seinem Blick in den Garten bietet bis zu 60 Gästen Platz und kann ganz oder teilweise gemietet werden.

Salon Eden

Der lichtdurchflutete Salon Eden (30 m²) mit Blick ins Grüne eignet sich perfekt für Feierlichkeiten im kleinen Rahmen für bis 14 Personen.

Park

Bei schönem Wetter verwöhnen wir unsere Gäste im herrlichen Park.

Solebad und Spa Eden

Das Solebad mit Sauna und Dampfbad und der Achtsamkeitsgarten mit Heilkräutergarten und Kneipp-Pfad laden zum Entspannen und Erholen ein. Musse für Körper, Geist und Seele bietet der Eden Spa mit seinem abwechslungsreichen Massage-, Pflege- und Schönheitsangebot.

HOTEL EDEN IM PARK
Froneggweg 3
CH-4310 Rheinfelden

Carina Beilke

Teamleiterin Veranstaltungen
T +41 61 836 25 05
veranstaltungen@schuetzenhotels.ch

Jessica Heilmann

Chef de Service RESTAURANT EDEN
T +41 61 836 24 24
jessica.heilmann@schuetzenhotels.ch



Apéro -Vorschläge

Apéro 1	Pro Person je ein Stück	12.–
<ul style="list-style-type: none"> - Rauchlachs auf Toast - Frischkäse mit Kräutern auf Baguette - Minipizza vegetarisch - Wurstweggli 		
Apéro 2	Pro Person je ein Stück	12.–
<ul style="list-style-type: none"> - Tomaten-Mozzarella-Spiessli - Crostini mit Oliven-Tatar - Chäs-Chüechli - Schinkengipfeli 		
Apéro 3	Pro Person je ein Stück	14.–
<ul style="list-style-type: none"> - Falafel mit Tsatsiki - Eiersalat auf Baguette mit Cherry-Tomaten - Kleines saisonales Süppchen im Glas - Gebackene Riesencrevetten mit Sweet-Chilli-Sauce 		
Apéro 4	Pro Person je ein Stück	14.–
<ul style="list-style-type: none"> - Rauchforellenfilet auf Toast mit Apfel- Meerrettich-Schaum - Parmesan-Chips mit grillierter Aubergine und Olivencreme im Löffel - Crostini mit Dörrtomaten-Pesto - Saisonaler Toffee auf Pumpernickel 		
Apéro 5	Pro Person je ein Stück	19.–
<ul style="list-style-type: none"> - Melonenspiesschen mit Rohschinken - Marinierte Saté-Spiessli mit Sojasauce - Rassiges Tatar vom Rind im Löffel - Rauchlachs-Tatar im Löffel mit Dill 		

Alle Preise in CHF inkl. Service und MwSt.



Zusätzlich zum Apéro

<i>Chips</i>	150g	8.-
<i>Erdnüssli</i>	150g	5.-
<i>Salzstängeli</i>	150g	8.-
<i>Gemischte marinierte Oliven</i>	250g	16.-
<i>Sbrinz gebrochen</i>	250g	25.-
<i>Rohschinken-Prussiens</i>	250g	25.-
<i>Kräuter-Pesto-Prussiens</i>	250g	22.-
<i>Gemüestängeli mit Kräuterdip</i>	500g	16.-
<i>Die obigen Mengenangaben sind für ca. 5 Personen gerechnet.</i>		
<i>Speckgugelhopf</i>	<i>Pro Gugelhopf, ca. 15 Stücke</i>	45.-



Apéro riche

Pro Person je ein Stück

46.-

Kalte Häppchen

- Asiatisch abgeschmecktes Rindstatar im Löffel
- Crostini mit Eiersalat
- Saisonaler Toffee auf Pumpernickel
- Lachs-Crêpes

Warme Häppchen

- Saisonales Süppchen
- Rotes Curry mit Basmati-Reis
- Mit Feta gefüllte Zucchinischeiben an Koriandersauce mit Quinoa-Frühlingsrolle
- Kalbsrückenröllchen im Sandwich-Mantel, dazu Kartoffelpüree
- Gebratener Zander aus Mumpf auf sautiertem Lauch

Süsse Häppchen

- Dunkles Schoggi-Mousse im Glas
- Fruchtspiessli
- Dessert der Saison



Menü - Vorschläge

Ab 10 Personen gilt ein einheitliches Menü für die ganze Gesellschaft. Auf Allergene und Intoleranzen nehmen wir selbstverständlich Rücksicht und bereiten spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden, lassen Sie es uns wissen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche.

- | | | |
|---|-------------------------|------|
| Menü «Aargauer Traum»
Blattsalat mit knusprigen Croûtons,
französisches, italienisches oder Passionsfrucht-Dressing

Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen
an Rosmarin-Jus, Kartoffelstock und gemischte Rüebli

Vanilleglace mit heissen Waldbeeren und Rahm | 3 Gänge mit Nachservice | 56.– |
| Menü «Regional»
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Schnittlauch

Blattsalat mit knusprigen Brot-Croûtons

Kalbsschulterbraten mit Rosmarin-Jus, Kartoffelstock
und saisonales Marktgemüse

Traditionelles Caramelköppli mit Rahm | 4 Gänge mit Nachservice | 68.– |
| Menü «Das kleine Fest»
Saisonales Salat-Bouquet mit Parmesan und Kräuter-Crostini
an Passionsfrucht-Dressing

Rüebli-Ingwer-Schaumsuppe mit Kerbelschaumwolke

Im Ofen gebratenes Schweinsfilet im Speckmantel an sämiger
Senfsauce, Williamskartoffeln und saisonales Marktgemüse

Dessert-Karussell Eden: vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie | 4 Gänge mit Nachservice | 84.– |

EDEN

RESTAURANT

Menü «Festschmaus»

3 Gänge mit Nachservice

87.–

Weisse Tomatenschaumsuppe mit Basilikumwolke

Kalbsrücken am Stück gebraten, an Morchelrahmsauce,
hausgemachte Spätzli und saisonales Marktgemüse

Dessert-Karussell Eden: vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Menü «Der schönste Tag»

3 Gänge mit Nachservice

98.–

Hausgebeizter SwissAlpin Lachs an süsser Senfsauce
dazu Kräutersalat mit Passionsfrucht-Dressing und Toast

Rindsfilet am Stück gebraten, auf Rüebl-Mousseline
mit Trüffel-Jus, Kartoffelgratin und Gemüse-Bouquet

Moelleux au chocolat

mit Tonkabohnen-Glace und saisonalem Kompott

Kleine Auflockerung zwischen den Gängen gewünscht?

Eine Kugel Zitronenmelisse-Sorbet mit Prosecco

11.–





Ihre Wahl

Ab 10 Personen können Sie aus unseren Vorschlägen ein einheitliches Menü für Ihre Gesellschaft zusammenstellen. Bei Allergenen und Intoleranzen bereiten wir spezielle, auf Ihr Menü abgestimmte Gerichte zu. Falls Sie Ihr Lieblingsgericht nicht finden, lassen Sie es uns wissen. Gerne erfüllen wir Ihre individuellen Wünsche.

Salate & kalte Vorspeisen

Blattsalat mit knusprigen Croûtons mit französischem, italienischem oder Passionsfrucht-Dressing	9.50
Gemischter Salat mit französischem, italienischem oder Passionsfrucht-Dressing	13.–
Saisonales Salat-Bouquet mit Kresse und sautierten Waldpilzen an Kräuter-Dressing	15.–
Toskanischer Antipasti-Teller Bresaola, grilliertes Gemüse mit Olivenöl und Parmesanspänen	21.–
Saisonales Salat-Bouquet mit Parmesan und Kräuter-Crostini an Passionsfrucht-Dressing	14.–
Hausgebeizter SwissAlpin Lachs an süßer Senfsauce, Kräutersalat mit Passionsfrucht-Dressing, Toast und Eden-Butter	26.–
Lachs-Tatar mit Dillsauerrahm und Black-Tiger-Crevetten an lauwarmer Kartoffel-Sellerie-Mousseline und Kartoffel-Chips	24.–
Asiatisch mariniertes Rindstatar mit luftigem Kräuter-Senf-mousse serviert mit Naan-Brot	25.–



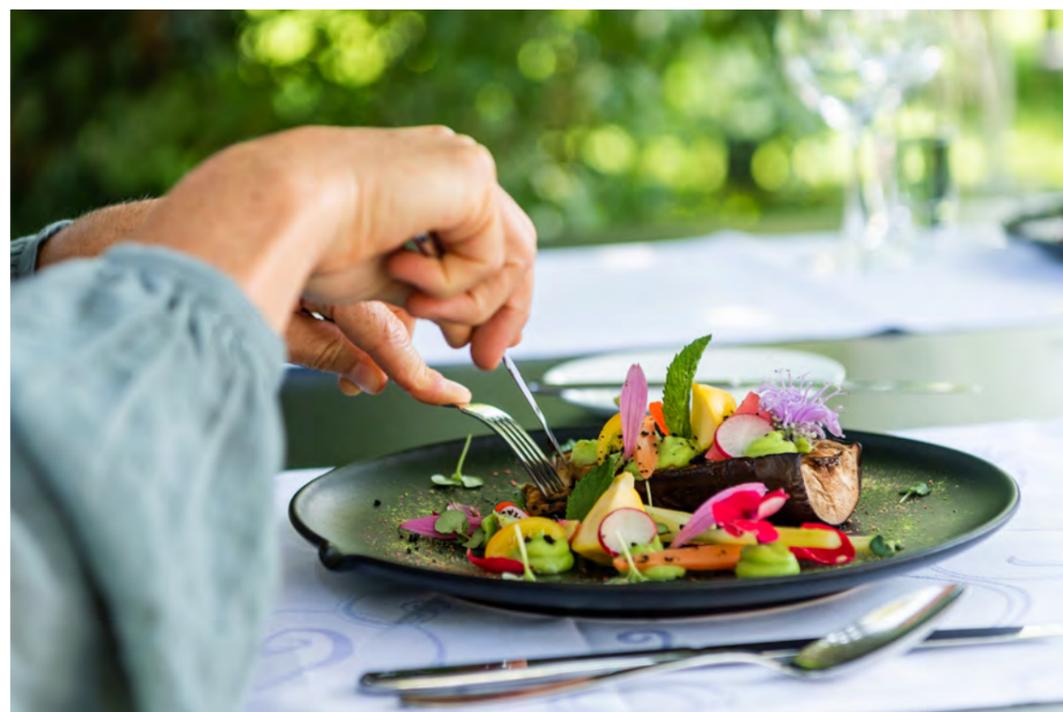
Ihre Wahl

Suppen

- Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli und Schnittlauch 10.–
- Tomatencrèmesuppe mit Basilikumrahmhaube mit knusprigen Croûton 13.–
- Rüebli-Orangen-Ingwer-Suppe mit Korbelschaumwolke 13.–
- Sellerie-Blumenkohl-Zitronengras-Suppe 12.–
- Weisse Tomatencrèmesuppe mit Rucola-Schaumwolke 13.–

Warme Vorspeisen

- Weisswein-Risotto mit grillierten Jakobsmuscheln und gebackenem Salbeiblatt an Safranschaumsauce 27.–
- Frische Eier-Tagliolini an Limonenzestensauce mit frischem Rucola 19.–
- SwissAlpin-Lachstranche glasig gebraten an Dillsauce, auf Zucchettistreifen und jungen Kartoffeln 26.–



Ihre Wahl

Hauptgänge

Aargauer Schweinshalsbraten mit Dörrzwetschgen an Rosmarin-Jus
dazu Kartoffelstock und gemischte Rüeblì (mit Nachservice) 33.–

Im Ofen gebratenes Schweinsfilet am Stück im Speckmantel
an sämiger Senfsauce, mit Williamskartoffeln und saisonalem Marktgemüse
(mit Nachservice) 42.–

Kalbschulterbraten mit Rosmarin-Jus
dazu Kartoffelstock und saisonales Marktgemüse (mit Nachservice) 38.–

Kalbsrücken am Stück gebraten an Morchelrahmsauce
dazu feine Butternüdeli und saisonales Marktgemüse (mit Nachservice) 56.–

Zart gebratenes Rindsfilet an Sauce Béarnaise
mit Kartoffelgratin oder saisonalem Marktgemüse (mit Nachservice) 61.–

«Les Trois Filets» in zwei Gängen serviert:
Schweins-, Rinds-, und Kalbsfilet am Stück gebraten,
Morchelsauce, Sauce Béarnaise und Limonen-Pfeffersauce
dazu Kartoffelgratin, Tagliatelle und Gemüseauswahl 58.–

Duett vom Rinds- und Kalbsfilet
Beilagen zur Wahl: Reis, Salzkartoffeln, Butter-Spätzli, Mascarpone-Risotto,
Kartoffel-Gnocchi, Pommes frites 65.–

Vegetarische Hauptgänge

Vegetarisches buntes Gemüse; gebratene indonesische Nudelpfanne 29.–

Gebratener Gemüsereis begleitet von Samosas an süss-saurer Sauce 29.–

Geschmorter Sellerieviertel
dazu frittierter Kartoffel-Koriander-Ring mit rotem Linsenpüree 32.–

Veganer Hauptgang

Gefüllter Portobello-Pilz mit Tofu-Curry-Ragout
dazu gebratenes Blumenkohl-Steak, garniert mit frittierter Zucchini 32.–



Ihre Wahl

Dessert

<i>Frischer Fruchtsalat mit Rahm</i>	11.–
<i>Vanilleglace mit heißen Waldbeeren und Rahm</i>	13.–
<i>Dunkles Schokoladenmousse</i>	14.–
<i>Dreierlei Sorbet mit seinen Früchten</i>	14.–
<i>Traditionelles Caramelköpflerli mit Rahm</i>	11.–
<i>Moelleux au chocolat mit Tonkabohnen-Glace und saisonalem Kompott</i>	15.–
<i>Apfelstrudel mit Vanillesauce</i>	13.–
<i>Dessert-Karussell «Eden» vier Köstlichkeiten aus unserer Patisserie</i>	16.50
<i>Rohmilchkäse von Maitre Fromager Rolf Beeler (120 g) dazu hausgemachtes Quitten-Gelee und Birnenbrot, garniert mit Beeren und Nüssen</i>	21.–
Veganes Dessert	
<i>Pistazien-Küchlein mit Holunderblüten-Sorbet und Orangencoulis</i>	15.–



Fondue Eden

ab 2 Personen, pro Person

67.–

Das etwas speziellere Fondue chinoise: Neben den klassischen Fleischsorten servieren wir Ihnen Crevetten, Fisch und frisches Gemüse, dazu leckere Beilagen und hausgemachte Saucen.

Fondue Chinoise à discrétion mit Poulet, Rind, Kalb, Schwein, Crevetten, Lachs und Gemüse

Saucen: Wasabi, Curry, Knoblauch, Barbecue, Calypso und Sauerrahm-Kräutersauce

Beilagen: gebratener Reis und Pommes frites

Dessert: Fruchtiges Sorbet-Dessert



Spa-Brunch Eden

ab 30 Personen, pro Person

58.–

Lassen Sie sich am Samstag verwöhnen und gestalten Sie Ihren Brunch ganz nach Wunsch. Köstlichkeiten aus dem reichhaltigen Frühstücksangebot werden am Tisch serviert und dürfen mit unserer Auswahl an Vorspeisen, warmen Gerichten sowie Desserts nach Lust und Laune kombiniert werden.

Inkl. Solebad-Eintritt für 1.5 Stunden, mit freier Nutzung Sauna, Dampfbad und Achtsamkeitsgarten

Informationen

Bestuhlung

Gerne gehen wir auf Ihre spezifischen Bestuhlungswünsche ein. Je nach Art und Grösse Ihres Anlasses finden wir die passende Tischordnung.

Bestuhlung

Unsere saisonale Tischdekoration stellen wir Ihnen kostenlos zu Verfügung (bis 40 Personen). Gerne organisieren wir bei unserem Floristen in der Region, abgestimmt auf Ihre Wünsche und Ihr Budget, die Blumendekoration. Diese stellen wir Ihnen in Rechnung. Das selbstständige Anbringen von Dekorationsmaterial und anderen Gegenständen ist im Vorfeld mit dem Hotel abzustimmen.

Freinacht und Nachtzuschlag

Bitte beachten Sie, dass ab 22.00 Uhr gemäss Nachtruhe keine Aussenbeschallung erlaubt ist, sowie alle Fenster geschlossen sein müssen.

Der Nachtzuschlag wird wie folgt verrechnet: von 23.00 bis 02.00 Uhr CHF 150.00 pro Stunde.

Kinder

Kinder dürfen aus unserer Kinderkarte auswählen.

Menüabsprache

Bei Menüabsprachen bitten wir Sie, frühzeitig einen Termin mit uns zu vereinbaren. Ein Probeessen wird separat verrechnet.

Menükarten

Wir gestalten Ihre Menükarten mit Titel und auf Wunsch mit Logo oder Foto.

Torten

Für das Schneiden und Servieren Ihrer mitgebrachten Torten verrechnen wir pro Person CHF 5.00. Das Schneidegeld entfällt, wenn die Torte in das Dessertbuffet integriert ist.

Zahlungsbedingungen

Zur Bestätigung des Anlasses senden wir Ihnen eine Rechnung für eine Anzahlung von 50% des zu erwartenden Betrages. Sie erhalten nach dem Anlass eine detaillierte Rechnung. Zahlbar rein netto innert 10 Tagen. Ins Ausland werden keine Rechnungen ausgestellt.

Zapfengeld

Falls Sie Ihren bevorzugten Wein nicht in unserer Weinkarte finden, dürfen Sie auch gerne Ihren eigenen mitbringen. Für mitgebrachte Weine verrechnen wir CHF 40.00 pro Flasche (75cl).

