

Eden Signature Menu

von Thomas Pape, 13 Punkte Gault & Millau

ab 18.30 Uhr, letzte Bestellung 20.30 Uhr | from 18.30, last order 20.30

Aperohäppchen und Amuse Bouche
Hors d'oeuvre and Amuse Bouche

BÜNDNER LACHS
Meerrettich | Senfsaat | Ponzu
*Swiss salmon
horseradish | mustard seed | Ponzu*

SCRIGNI
Sbrinz AOP | Shiitake | Landei aus Faulensee
*Scrigni (stuffed pasta)
Sbrinz AOP cheese | Shiitake | bernese egg*

CARABINERO UND OCHSENSCHWANZ
Fichte | Karotte | Kalamansi
*Carabinero prawn and ox tail
spruce | carrot | Kalamansi*

LUMA IBERICO RINDSENTRECOTE
Pedro Ximénez | Kerbelwurzel | getrüffelte Kartoffeln
*Luma Iberico beef sirloin steak
Pedro Ximénez | chevril root | truffled potato*

BLÜEMLISBERGSCHOKOLADE FELCHLIN
Rande | Blutorange | Estragon
*Blüemlisberg chocolate by Felchlin
beetroot | blood orange | tarragon*

Süßes Finale
Sweet Epilogue

3 Gänge | 3 courses CHF 80
4 Gänge | 4 courses CHF 95
5 Gänge | 5 courses CHF 110

Eden Signature Menu vegetarisch

von Thomas Pape, 13 Punkte Gault & Millau

ab 18.30 Uhr, letzte Bestellung 20.30 Uhr | from 18.30, last order 20.30

Aperohäppchen und Amuse Bouche
Hors d'oeuvre and Amuse Bouche

TOPINAMBUR
Pomelo | Portulak | Kaffee
Jerusalem artichoke
pomelo | purslane | coffee

SCRIGNI
Sbrinz AOP | Shiitake | Landei aus Faulensee
Scrigni (stuffed pasta)
Sbrinz AOP cheese | Shiitake | bernese egg

PURPLE CHICOREE
Fichte | Karotte | Kalamansi
Purple endive
spruce | carrot | Kalamansi

KARTOFFEL - TARTE TATIN
Kerbelwurzel | Sauerrahm | Nussbutter
Potatoe Tarte Tatin
chevril root | sour cream | nut butter

BLÜEMLISBERGSCHOKOLADE FELCHLIN
Rande | Blutorange | Estragon
Blüemlisberg chocolate by Felchlin
beetroot | blood orange | tarragon

Süßes Finale
Sweet Epilogue

3 Gänge | 3 courses CHF 60
4 Gänge | 4 courses CHF 75
5 Gänge | 5 courses CHF 90

SAIBLING VON DER GRABENMÜHLE	25
leicht gebeizt Blumenkohl Miso Weizengras <i>Marinated char Cauliflower Miso wheat grass</i>	
FRISCHKÄSEMOUSSE MIT AARGAUER SAFRAN^V	20
Waldhonig Rande Pommerysenf <i>Fresh cheese mousse with swiss saffron forest honey beetroot Pommery mustard</i>	
NÜSSLERSALAT	19
Wollschwein-Coppa Datteln Butterzopf <i>Doucette Mangaliza pork coppa dates butter plait</i>	
SPIEZER WISSWYSUPPE	16
Blätterteig Rohschinkenstreifen Gemüsestreifen Schnittlauchöl <i>White Spiez wine cream soup puff pastry air-dried ham vegetables chive oil</i>	
KAROTTEN-SANDDORN-SUPPE	16
Jakobsmuschel Leindotteröl <i>Carrot sallow thorn soup scallop camelina oil</i>	
GEZUPFTE BLATTSALATE^V	11
Radieschen Sprossen Brotknusper <i>Plucked leaf salads red radish sprouts bread crunch</i>	
GEMISCHTER SALAT^V	14
Gemüse- und Blattsalate Radieschen Brotknusper <i>Mixed salad vegetable and leaf salads red radish bread crunch</i>	
Dressing: Vinaigrette ^{V+} French Honig-Balsamico <i>Dressing: vinaigrette^{V+} french honey balsamic</i>	

EDEN VITAL BOWL ^{V+}	16
Blattsalate marinierte Gemüsesalate Rande mit Apfel eingelegerter Kürbis Radieschen Leinsamen Sprossen <i>Leaf salads vegetable salads beetroot with apple marinated pumpkin red radish linseed sprouts</i>	
wahlweise mit: <i>optionally with:</i>	
Geräucherte Forelle und Hüttenkäse <i>Smoked trout and cottage cheese</i>	28
Grillierte Ribelmals-Pouletbrust <i>Grilled cornfed chicken breast</i>	32
Quinoa-Mais-Bällchen ^{V+} <i>Quinoa and corn balls</i> ^{V+}	24
Dressing: Vinaigrette ^{V+} French Honig-Balsamico <i>Dressing: vinaigrette</i> ^{V+} french honey balsamic	
PASTINAKE IN VERSCHIEDENEN TEXTUREN ^{V+}	34
Pflaumen schwarzer Knoblauch Buchweizen <i>Parsnip in various textures blue plum black garlic buckwheat</i>	
VARIATION VON BLUMENKOHL UND DINKELSEITAN ^{V+}	34
Miso Süsskartoffel Mandel <i>Variation of cauliflower and spelt seitan Miso sweet potato almonds</i>	
RISOTTO ACQUERELLO ^V	34
Birne Taleggio schwarzer Trüffel <i>Risotto Acquerello pear Taleggio cheese black truffle</i>	
HAUSGEMACHTE TAGLIERINI ^V	32
Pecorino Jungspinat Pinienkerne <i>Homemade Taglierini Pecorino cheese baby spinach pine-nuts</i>	

RINDSTATAR HANDGESCHNITTEN	70g	26
Sauerteigbrioche Pommerysenf Rande	140g	44
<i>Beef tatar handcut</i>		
<i>sour dough brioche Pommery mustard beetroot</i>		
ALPSTEIN-POULARDENBRUST		42
Speck Pastinake Risotto Acquerello		
<i>Swiss poulard</i>		
<i>bacon parsnip Risotto Acquerello</i>		
DRY AGED RINDSENTRECOTE VOM SCHROFENHOF		56
Pedro Ximénez wilder Broccoli geräuchertes Kartoffelpüree		
<i>Dry aged swiss beef sirloin steak</i>		
<i>Pedro Ximénez wild broccoli smoked mashed potatoes</i>		
LACHSFORELLENFILET AUS RUBIGEN		42
Rahmsauerkraut Senfsaat geräuchertes Kartoffelpüree		
<i>Bernese salmon trout</i>		
<i>creamy sauerkraut mustard seed smoked mashed potatoes</i>		
ANGUS BEEF SHORTRIB		44
Sauce Molé Röstzwiebeln Kohlrabi Süsskartoffel		
<i>Angus beef shortrib</i>		
<i>Sauce Molé fried onions kohlrabi sweet potato</i>		
WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIZER KALB		46
Preiselbeeren glasiertes Marktgemüse Bärner Frites		
<i>Veal Schnitzel Vienna style</i>		
<i>mountain cranberries glazed vegetables bernese fries</i>		
EDEN BEEF BURGER		32
Brioche Bun BBQ Sauce Appenberger Käse Speck gepicklete Gurke Bärner Frites		
<i>Eden Beef Burger</i>		
<i>brioche bun BBQ sauce Appenberger cheese bacon pickles Bernese fries</i>		

KÄSE-TRILOGIE AUS DEM JUMI-VERSUM 16
Hausgemachtes Früchtebrot | Tresterhonig | Feigensenf
Cheese trilogy from JUMI Cheese Manufactory
homemade fruit bread | marc honey | fig mustard

BANANA SPLIT «EINISCH ANDERS» 16
Schokoladenküchlein | Bananensorbet | Erdnusscrème | Salzcaramel
Banana Split
chocolate cake | banana sorbet | peanut cream | salty caramel

KAISERSCHMARRN 16
Zwetschgen | Rhum | Rosinen
Torn up pancakes
Prune plum | rhum | raisins

GLACE- & SORBETSORTEN GLACENHEIT Kugel 4.20 | mit Rahm +1.00

Glacenheit ist ein Teil der Stiftung TRANSfair. Seit über 25 Jahren bietet TRANSfair Menschen, die vorwiegend aus psychischen Gründen besonders herausgefordert sind, einen begleiteten Arbeitsplatz und damit eine geordnete Tagesstruktur. Dies ermöglicht ihnen den Wiedereinstieg in den Arbeitsmarkt. Wir freuen uns, sie dabei in ihrem Bestreben unterstützen zu können.

GLACES
Bourbon-Vanille | Milkschokolade | Himbeer | Mocca |
Pistazie | Limette-Sauerrahm | Haselnuss | Caramel

SORBETS^{V+}
Kokos | Zitrone | Erdbeere

Ice Cream by Glacenheit per scoop 4.20
Bourbon vanilla | milk chocolate | raspberry | mocca whipped cream +1.00
pistachio | lime-sourcream | hazelnut | caramel

Sorbets^{V+}
coconut | lemon | strawberry

Unsere Mitarbeiter beraten Sie gerne bezüglich Nahrungsmittelallergien und Herkunft unserer Produkte.
*Our staff will gladly inform you about ingredients that might trigger allergies
and the provenance of our products.*