

Herzlich Willkommen

Unsere Internationale Küche

Küchenrezepte - & Gerichte aus aller Welt

Verarbeitet durch und mit regionalen Produkten

*Mit Tieren aus Weidehaltung sowie Fische & Krustentiere aus nachhaltiger Zucht
und natürlichen Gewässern*

Dafür stehen wir

*Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten*

*Monika Gerster, René Engler und Küchenchef Reto Hofer
und das ganze Candela Team*

Geniessen Sie Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant

Tavolata

ab 2 Personen

Dies ist ein Mustermenu, da wir unsere Tavolata jeden Tag nach Saison - & Marktangebot kreieren ... lassen Sie sich überraschen

Tuna Tataki im Sesammantel auf grünem Papayasalat und Limetten - Sauerrahm

Serrano Rohschinken auf Linsen - Kürbissalat an Sherryvinaigrette

Duo vom Black Label Rauchlachs und Meerrettichcreme

Steinpilzcremesüppchen

Gebratene Crevetten auf rotem Thaicurrygemüse



150 g Rindsfilet vom Angus Beef

an Portweinjus auf Kräuter - Kartoffelpüree und Wirsinggemüse



Gebratenes Zanderfilet an Bouillabaisse

dazu Mascarpone - Risotto und Blattspinat



Kalbsbäggli im Rotwein geschmort

dazu Spätzli und Ofengemüse



Dessert Surprise Tavolata

*Tavolata Menu mit Vorspeisen, einem Hauptgang und Dessertvariation
pro Person 85.00*

Vorspeisen aus aller Welt

<i>Bunter Wintersalat</i> mit Granatapfel & Gewürzkürbiskernen an Haus - oder Balsamicodressing	13.50
<i>mit knusprigen Speckchips</i>	15.50
<i>Gebratene Riesencrevetten</i> auf buntem Wintersalat mit Granatapfel & Gewürzkürbiskernen an Haus- oder Balsamicodressing	18.50
<i>Frischkäsepraliné im Kräutermantel</i> auf Quinoa - Gemüsesalat an Zitronenvinaigrette mit Sauerteig - Knäckebröckchen	17.50
<i>Rauchlachs - Roulade</i> auf Quinoa - Gemüsesalat an Zitronenvinaigrette mit Sauerteig - Knäckebröckchen	21.50
<i>Tuna Tataki im Sesammantel</i> auf Apfel - Linsensalat dazu Kokos - Limetten - Streusel und Chili - Orangen - Chutney	24.50
<i>Zweifarbiger Chicorée Salat mit Tarocco Orangenfilet</i> mit geräuchtem Ziegen - Ricotta und caramelisierten Haselnüssen	14.50
<i>mit Serrano Rohschinken</i>	21.50
<i>Rindstatar</i> vom Schweizer Weiderind mit schottischem Whisky serviert mit Toast	21.50

Suppen und warme Vorspeisen

Pastinakensuppe

14.50

mit Blutorange - Espuma und gehackten Baumnüssen

Pastinakensuppe

18.50

*mit Blutorange - Espuma und gehackten Baumnüssen
und gebratenen Riesencrevetten*

Steinpilzcremesuppe

17.00

mit Serrano - Rohschinken Grissini

Jakobsmuscheln unter der Kruste von fermentiertem Knoblauch

25.50

an milder Chilicremesauce dazu

Limetten - Ricotta - Ravioli und Wirsinggemüse

Salz - Zitronen - Risotto

18.50

mit Artischocken - Favabohnengemüse

und geräuchtem Ziegenkäse - Ricotta

Aus dem Meer

- Jakobsmuscheln unter der Kruste von fermentiertem Knoblauch* 43.50
an milder Chilicremesauce dazu
Limetten - Ricotta - Ravioli und Wirsinggemüse
- Gebratenes Zanderfilet an Apfel - Meerrettichsauce* 39.50
auf Kartoffelpüree und Blattspinat
- Gebratene Riesencrevetten aus nachhaltiger Zucht* 41.50
an gelber Peperonisauce dazu Salz - Zitronen - Risotto
und Artischocken - Favabohnengemüse

Vegetarische Spezialitäten

- Salz - Zitronen - Risotto* 23.50
mit Artischocken - Favabohnengemüse
und geräuchtem Ziegenkäse - Ricotta
- Limetten - Ricotta - Ravioli* 24.50
an milder Chilisauce dazu Wirsinggemüse
und gehobelte Belper Knolle
- Quinoa - Erbsen - Tätschli* 25.50
auf einem Beet von Artischocken, Favabohnen und Oliven
an gelber Peperonisauce und knusprigen Schalotten

Steak Spezialitäten

Vom Weiderind aus artgerechter Tierhaltung

<i>Rindsfilet</i>	<i>200 g</i>	<i>48.50</i>	<i>300 g</i>	<i>58.50</i>
	<i>400 g</i>	<i>68.50</i>	<i>500 g</i>	<i>78.50</i>

Lammfilet *39.50*

Inklusiv Beilagen zum selber auswählen

Pommes Frites ... Quarkspätzli ... Mascarpone - Risotto

Spinat ... Saisongemüse ... Wirsinggemüse

Warme Saucen: Pfeffercremesauce ... Himbeer - Bauernspeck - Jus... Milde Chilisaucen

Kalte Saucen: Kräuterbutter ... Chimichurri - Argentinische Salsa

Surf & Turf ... zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen zusätzlich 3 Crevetten ... +7.00

Klassiker

*Rindsfiletmedaillon an Himbeer - Bauernspeck - Jus
dazu Mascarpone - Risotto und Blattspinat*

200 g 48.50

300 g 58.50

*Im Rotwein geschmorter Rinds - Brasato 38.50
dazu Quarkspätzli und Wirsinggemüse*

*Kalbsbäggli mit Wintergemüse geschmort 42.50
dazu Kartoffelpüree*

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 37.50
dazu servieren wir Rösti*

*Kalbsleberli 37.50
mit Zwiebeln, Portweinjus und Kräutern gebraten dazu Rösti*

*Rindstatar 31.50
vom Schweizer Weiderind mit schottischem Whisky
serviert mit Toast*

Süsse Verführungen

<i>Vanille Creme brulée</i>	14.50
<i>mit Bratapfel - Kompott & caramelisierten Mandelsplitter dazu Vanilleglace</i>	
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	10.50
<i>mit geschlagenem Rahm & Hüppe</i>	
<i>dazu Baileys</i>	13.50
<i>Tagesdessert</i>	10.50
<i>Schokoladenwürfel aus Brownie & Mousse</i>	14.50
<i>mit Zitrusfrüchtesalat und Ananasglace</i>	
<i>Quittensorbet</i>	8.00
<i>dazu Bathtub Classic Gin aus England</i>	15.50
<i>Mandarinensorbet</i>	8.00
<i>dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland</i>	15.50
<i>Zitronensorbet</i>	8.00
<i>dazu Birnen - Vodka aus Balgach</i>	15.50



Tavolata Dessert ab 2 Personen

Ein Dessert nicht nur für Verliebte

„Sharing is Caring“

pro Person 13.50



Deklaration

Fisch & Krustentiere

Tuna ... Leinenfang - Wildfang ... Philippinen

Jakobsmuschel ... Wildfang ... USA

Zanderfilet ... Wildfang ... Estland

Riesencrevetten ... nachhaltige Zucht ... Mangrovenwälder ... Vietnam

Fleisch

Rindstatar ... Schweiz

Rind ... Australien, Südamerika

Poulet ... Schweiz

Lamm ... Neuseeland, Australien

Kalb ... Schweiz

Das Fleisch aus Australien und den USA kann mit Hormonen und Antibiotika und / oder anderen antimikrobiellen Leistungsförderern erzeugt worden sein