

# *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*

*Tatar vom Tuna auf grünem Papayasalat & 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 sauce*

*dazu Mascarpone - Risotto und Blattspinat*



*Kalbsbäggli im Rotwein geschmort*

*dazu Spätzli und Rotkraut mit Marroni*



*Dessert Surprise Tavolata*

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

## Vorspeisen aus aller Welt

<i>Bunter Wintersalat</i>	13.50
<i>mit Granatapfel &amp; Gewürzkürbiskernen an Haus - oder Balsamicodressing</i>	
<i>mit knusprigen Speckchip's</i>	15.50
<i>Gebratene Riesencrevetten</i>	18.50
<i>auf buntem Wintersalat mit Granatapfel &amp; Gewürzkürbiskernen an Haus- oder Balsamicodressing</i>	
<i>Geschmorter Randen an Kürbiskern dressing</i>	17.50
<i>mit Frischkäsecreme dazu geröstete Pistazien und Bauernbrotchip's</i>	
<i>Black Label Rauchlachs</i>	21.50
<i>auf geschmortem Randen an Kürbiskern dressing mit Frischkäsecreme dazu geröstete Pistazien und Bauernbrotchip's</i>	
<i>Mariniertes Tatar vom Tuna</i>	24.50
<i>auf grünem Thailändischem Papayasalat &amp; Limetten - Sauerrahm</i>	
<i>Serrano Rohschinken</i>	24.50
<i>auf Belugalinsen - Kürbissalat an Sherryvinaigrette mit Rauchmandeln und Kräuter - Sauerrahm</i>	
<i>Rindstatar</i>	21.50
<i>vom Schweizer Weiderind mit schottischem Whisky serviert mit Toast</i>	

## *Suppen und warme Vorspeisen*

<i>Suppe vom Muscat - Kürbis</i> <i>mit Grünapfel - Espuma, steirischem Kernöl &amp; Gewürzkürbiskernen</i>	<i>14.50</i>
<i>Suppe vom Muscat - Kürbis mit gebratener Jakobsmuschel</i> <i>mit Grünapfel - Espuma, steirischem Kernöl &amp; Gewürzkürbiskernen</i>	<i>18.50</i>
<i>Steinpilzcremesuppe</i> <i>mit Serrano - Rohschinken Grissini</i>	<i>17.00</i>
<i>Gebratene Jakobsmuscheln an Ingwer - Vanille - Sauce</i> <i>auf violetter Süßkartoffelpüree &amp; Wirsinggemüse</i>	<i>25.50</i>
<i>Kürbis - Ravioli</i> <i>an Noilly Prat - Rosmarinsauce und gehobelter Belper Knolle</i>	<i>18.50</i>

## Aus dem Meer

<i>Jakobsmuscheln an Ingwer - Vanille - Sauce</i> auf violetter Süsskartoffelpüree & Wirsinggemüse	43.50
<i>Gebratene Schottische Lachstranche</i> an Bouillabaïssesauce auf Kräuter - Kartoffelpüree und Blattspinat	39.50
<i>Riesencrevetten aus nachhaltiger Zucht</i> an indischer Currysauce mit Mungobohnen, Chipolotti und Jasminreis serviert mit Chili, Mangochutney und Limetten - Curry - Erdnüssen	41.50

## Vegetarische Spezialitäten

<i>Winterteller an Steinpilzsauce</i> mit Spätzli, Rotkraut mit Marroni, Wirsinggemüse und eingelegten Eierschwämmli	24.50
<i>Linsepralinés im Panko - Mantel</i> an indischer Currysauce mit Mungobohnen, Chipolotti und Jasminreis serviert mit Chili, Mangochutney und Limetten - Curry - Erdnüssen	25.50
<i>Kürbis - Ravioli</i> an Noilly Prat - Rosmarinsauce und gehobelter Belper Knolle dazu Wirsinggemüse	25.50

# 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 ... Kräuter - Kartoffelpüree ... Spätzli*

*Spinat ... Rotkraut ... Wirsinggemüse*

*Warme Saucen: geröstete Pfeffercremesauce ... Portweinjus ... Steinpilzsauce*

*Kalte Saucen: Kräuterbutter ... Chimichurri - Argentinische Salsa*

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

## Klassiker

*Rindsfiletmedaillon unter der Trüffelkruste  
dazu Kräuter - Kartoffelpüree und Blattspinat  
an Portweinjus*

200 g

48.50

300 g

58.50

*Rinds - Brasato*

38.50

*dazu Spätzli und Rotkraut mit Marroni*

*Kalbsbäggli im Rotwein geschmort*

42.50

*dazu Kräuter - Kartoffelpüree  
und Wirsing - Gemüse*

*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 Zwetschgenkompott und Zimt - Honigglace</i>	
<i>Gerührter Eiskaffee</i>	10.50
<i>mit geschlagenem Rahm &amp; Hüppe</i>	
<i>dazu Baileys</i>	13.50
<i>Zwetschgenkompott</i>	10.50
<i>mit Vanilleglace und Sabayone - Espuma</i>	
<i>Schokoladenwürfel aus Brownie &amp; Mousse</i>	14.50
<i>mit Ananascocktail und Blutorangensorbet</i>	
<i>Blutorangensorbet</i>	8.00
<i>dazu West Wind Gin aus Australien</i>	15.50
<i>Quittensorbet</i>	8.00
<i>dazu Bathtub Gin aus England</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*

*Lachs ... Wildfang ... Schottland*

*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*