

restaurant
Candela + **Candela
event-raum**

Unsere Herbst - und Wintermenüvorschläge 2018 / 2019

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste

Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen unsere Menüvorschläge.

*Lassen Sie sich von unseren Menüs,
welche wir für Sie kreiert haben inspirieren.
Jederzeit sind wir gerne bereit Ihre Wünsche und Vorstellungen
zu berücksichtigen.*

*Wir bitten Sie nur ein Menü auszuwählen.
Vegetarische Menüs können wir immer miteinbeziehen.
Die Suppen, Vorspeisen, Beilagen und Dessert's
der einzelnen Menüs können jederzeit
untereinander ausgetauscht werden.*

Ihre Gastgeber

Monika Gerster und René Engler

Vom Schweizer Schwein

Menu Candela 1

*Bunter Blattsalat an Hausdressing
mit gerösteten Kernen*

Rieslingcremesuppe mit Croûtons

*Schweinsnierstück - Tranchen an gerösteter Pfeffersauce
dazu Kartoffelgratin und Blattspinat*

Caramelisierte Vanillecreme mit Rotweinzwetschgen und Zimtglace

3 - Gang sFr. 56.-

4 - Gang sFr. 61.50

Menu Candela 2

*Nüsslisalat an Meerrettichdressing
mit geräuchtem Forellenfilet*

Apfel - Selleriesüppchen mit gehackten Baumnüssen

*Piccata vom Schweizer Schwein an Portweinjus
dazu Tomatenrisotto und Zucchettigemüse*

Hausgemachter Eiskaffee mit Appenzeller Rahmlikör und Schlagrahm

3 - Gang sFr. 48.-

4 - Gang sFr. 53.50

Vom Geflügel

Menu Candela 3

Nüsslisalat an Hausdressing
mit gehacktem Ei und Croûtons

Rindskraftbrühe mit Gemüse - und Fleischwürfeli

Pouletbruststreifen auf indischem Gemüsecurry
dazu Jasminreis

Ananascocktail mit Kokosnuss - Sorbet und Kokoschips

3 - GangsFr. 48.-

4 - GangsFr. 53.50

Menu Candela 4

Gemischter Gartensalat an Balsamicodressing

Currysüppchen

Gebratene Maispoulardenbrust an Basilikumsauce
dazu Weisswein - Risotto und Wirsinggemüse

Dolce di Lecce Parfait mit Zwetschgenkompott und Zimtkuchen

3 - GangsFr. 56.-

4 - GangsFr. 61.50

Vom Weiderind

Menu Candela 5

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gebratenem Speck, gehacktem Ei & Croûtons

Rieslingschaumsüppchen

Rindshuftgeschnetztes an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Erbsen - Rübligemüse

Schokoladenwürfel mit Ananascocktail und Kokosnuss - Sorbet

3 - Gang sFr. 56.-

4 - Gang sFr. 61.50

Menu Candela 6

Klassischer Cäsarsalat mit Romanasalat dazu Parmesan, gebratenem Speck und Croûtons

Ananas - Peperoni - Kokosuppe

Rindsfilet am Stück gebraten an Whiskysauce dazu Kartoffelpüree und grüne Bohnen

Dessertvariation „Candela“

3 - Gang sFr. 84.-

4 - Gang sFr. 88.-

Menu Candela 7

Variation vom Black Label Rauchlachs
mit kleinem Salatstrauss

Rindskraftbrühe mit Gemüse - und Fleischwürfeli

Rindsfiletspitzen an Pommery - Senfsauce dazu Spinatspätzli und Rübligemüse

Caramelisierte Vanillecreme mit Rotweinzwetschgenkompott und Zimtglace

3 - Gang sFr. 78.50

4 - Gang sFr. 82.50

Vom Schweizer Kalb

Menu Candela 8

Black Label Rauchlachsvariation

Curry - Linsensüppchen mit Kokoschips

*Kalbsfilet am Stück gebraten an Trüffelschaum
dazu Kartoffelgratin und grüne Bohnen*

Dessertvariation „Candela“

3 - Gang sFr. 86.-

4 - Gang sFr. 92.-

Menu Candela 9

Nüsslisalat an Kräuter - Hausdressing mit Rauchlachsstreifen

Kürbis - Ananassüppchen

*Kalbsgeschnetzeltes „Zürcher Art“
dazu Tagliolini und Saisongemüse*

Schokoladenwürfel mit Ananascocktail und Vanilleglace

3 - Gang sFr. 59.-

4 - Gang sFr. 66.-

Menu Candela 10

Bunter Zupfsalat an Hausdressing mit gerösteten Kernen

Kürbis - Ananassüppchen

Kalbsgeschnetzeltes mit indischem Gemüsecurry dazu Pilawreis

Dolce di Lecce Parfait mit Zwetschgenkompott und Zimtkuchen

3 - Gang sFr. 59.-

4 - Gang sFr. 66.-

Spezial "New Orleans"

Menu Candela 11

*Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Ei und Croûtons
dazu ein Glas Kartoffelsüppchen mit Trüffelschaum*

*„Cajun New Orleans „
mit Pouletstreifen und gebratenen Riesencrevetten
an rassisger Cajun - Rahmsauce
und Pappardelle*

Ananascocktail mit Kokosnuss - Sorbet und Kokoschips

3 - GangsFr. 57.-

*Wünschen Sie ein Dessertbuffet ?
Gerne stellen wir Ihnen süsse Köstlichkeiten zusammen*

+ 10.-