

Unsere Frühlings - Sommermenüvorschlägen 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 gebratenen Champignons

Ratatouillesuppe
mit Basilikumschaum

Schweinsnierstück im Ganzen gebraten, dünn auftranchiert an gerösteter Pfeffersauce
dazu Rosmarin - Kartoffelpüree und Saisongemüse

Erdbeerparfait mit Aprikosenkompott
und Schokoladen Meringues

3 - Gang sFr. 56.-

4 - Gang sFr. 61.50

Menu Candela 2

Bunter Blattsalat an Hausdressing
mit gerösteten Kernen

Ananas - Peperoni - Kokossuppe

Piccata vom Schweizer Schwein an Portweinjus
dazu Tomatenrisotto und Zucchettigemüse

Schokoladenkuchen mit Vanilleglace
und caramelisierten Nüssen

3 - Gang sFr. 48.-

4 - Gang sFr. 53.50

Vom Geflügel

Menu Candela 3

*Cäsarsalat mit Romanasalat an klassischem Dressing
mit Croûtons, Parmesan und gebratenem Speck*

*Erbsensüppchen
mit Kräuter - Espuma*

*Schweizer Pouletbruststreifen an Waldpilzsauce
dazu Kräuter - Kartoffelpüree und grüne Bohnen*

*Gebrannte Creme mit Vanilleglace
und caramelisierten Nüssen*

3 - Gang sFr. 48.-

4 - Gang sFr. 53.50

Menu Candela 4

*Bunter Blattsalat an Meerrettichdressing
und Rauchlachsstreifen*

Kokos - Ananas - Peperonisüppchen

*Gebratene Maispouardenbrust
an Basilikumsauce dazu Weissweïnrisotto
und Ratatouille*

*Frische Erdbeeren
mit Joghurtsorbet
(nach Saison)*

3 - Gang sFr. 56.-

4 - Gang sFr. 61.50

Vom Weiderind

Menu Candela 5

Bunter Zupfsalat an Hausdressing
mit Kräuterbrotwürfel & gerösteten Kernen

Rieslingsüppchen mit Kräuter - Espuma

Rindshuftgeschnetzeltes an Waldpilzsauce dazu Quarkspätzli und Gemüse

Vanille Creme brulée mit Sauerrahmglace und Aprikosenkompott

3 - Gang sFr. 56.-

4 - Gang sFr. 61.50

Menu Candela 6

Variation vom Black Label Rauchlachs mit kleinem Salatbouquet

Kokos - Ananas - Peperonisüppchen

Rindsfilet am Stück gebraten an Cognacsauce dazu Kartoffelgratin und saisonales Gemüse

Dessertvariation „Candela“

3 - Gang sFr. 84.-

4 - Gang sFr. 88.-

Menu Candela 7

Bunter Zupfsalat an Hausdressing
mit marinierten Melonen

Indisches Currysüppchen mit Kokoschips

Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Spinat

Dessertvariation „Candela“

3 - Gang sFr. 78.50

4 - Gang sFr. 82.50

Vom Schweizer Kalb

Menu Candela 8

Tunatatare „Candela“

Rieslingsüppchen mit Kräuter - Espuma

*Kalbsfilet an Himbeer - Bauernspeck - Jus
dazu Kartoffelgratin und Erbsengemüse*

Dessertvariation „Candela“

3 - Gang sFr. 86.-

4 - Gang sFr. 92.-

Menu Candela 9

*Bunter Salat an Meerrettichdressing
dazu Black Label Rauchlachsstreifen*

Kokos - Ananas - Peperonisüppchen

*Piccata vom Schweizer Kalb an Rotweinjus
dazu Safran - Risotto und Zucchettigemüse*

Dessertvariation „Candela“

3 - Gang sFr. 68.-

4 - Gang sFr. 72.50

Spezial "Candela Steak"

Menu Candela 10

*Klassischer Cäsarsalat mit Romanasalat, Parmesan,
gebratenem Speck und Croûtons*

*250 g Rindshuftsteak „Medium gebraten“ mit Kräuterbutter
dazu Quarkspätzli und Saisongemüse*

Dessertvariation „Candela“

3 - Gang sFr. 66.-