

Vorspeisen

Tuna- und schottisches Lachs Sashimi dazu Apfel-Bio-Linsensalat mit Wasabi-Mayonnaise, Ponzusauce und Sansho Blütenpfeffer	25.50
Riesencrevetten mit Kräutern gebraten auf weissem Spargelsalat an Ingwerdressing und Shiso Kresse	23.50
Von unserem Aubrac-Bio-Rind vom Demeter Hof Frohwies Bächli-Hemberg	
Toggenburger Bio-Mostbröckli auf Ruccolasalat an Balsamicodressing und Basilikum-Frischkäse	24.50
Bio-Siedfleischsalat an Kräuter dressing mit Blattsalaten und Essiggurken	19.50
Weisser Spargelsalat an Ingwerdressing und Shiso Kresse	17.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig dazu Apfel-Bio-Linsensalat mit Mango-Espuma, Kokoschips und Chilidip	17.50
Rindstatare mit Whisky angemacht mit Kresse, Essiggemüse und Kräuter-Joghurdip dazu Senfbuttersauce und Toast	22.50 / 33.50
Candela Salatbowl mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen an Balsamico- oder Hausdressing	14.50
Indische Currysuppe mit Mango-Espuma, Apfel-Linse und Koriander	14.50
dazu Crevettenwürfel	18.50
Weisse Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	14.50
dazu Bio-Mostbröcklistreifen vom Aubrac-Rind	17.50
Morchel-Ravioli an Proseccosauce dazu gebratener grüner Spargel, Schnittlauchöl und Parmesan	21.50

Hauptgerichte

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce auf Kartoffelpüree und Ratatouille	42.00
Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	43.50
Zürcher Kalbgeschnetzeltes vom Emmentaler Kalbsfilet an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	43.50
Kalbsleberli mit Kräutern, Zwiebeln und Portweinjus dazu Butter-Rösti	38.50
„Cajun New Orleans“ Schweizer Pouletbruststreifen und gebratene Riesencrevetten an rassisger Cajun-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Cocobohnen	38.50
Lammfilet vom Grill an Pommery-Senfsauce dazu Kartoffelpüree und Ratatouille	42.50
Angus Rindfilet dazu Café de Paris mit Pommes Frites und Blattspinat	400 g 72.50 300 g 62.50 200 g 52.50
Rosa gebratene Angus Rindfiletmédallions an Portweinjus dazu Morchel-Ravioli und Blattspinat	200 g 52.50
Rindfiletburger rosa grilliert im Mais-Bun mit Haus-Cocktailsauce, Salat, Röstzwiebeln, Speck und Käse überbacken dazu Pommes Frites	35.50
Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 3 Riesencrevetten „provençale“ dazu	+ 8.50
Von unserem Aubrac-Bio-Rind vom Demeter Hof Frohwies Bächli-Hemberg	
Bio-Rindsbrasato im Rotwein geschmort dazu Kartoffelpüree und gebratener grüner Spargel	44.50
200 g Bio-Rindsschnitzel an gerösteter Pfeffersauce dazu Pommes Frites und Ratatouille	42.50

Gerne können Sie unsere Salatsaucen auch über die Gasse kaufen
 Hausdressing: 5 dl à 8.50
 Balsamicodressing: 5 dl à 7.50

Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

Candela Salatbowl mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen an Hausdressing an Balsamicodressing <small>vegan</small>	14.50
Weisser Spargelsalat <small>vegan</small> an Ingwerdressing mit Shiso Kresse	17.50
Apfel-Bio-Linsensalat <small>vegan</small> mit Mango-Espuma, Kokoschips und Chilidip	13.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig <small>vegan</small> dazu Apfel-Bio-Linsensalat mit Kokoschips, Mango-Espuma und Chilidip	17.50
Ruccolasalat an Balsamicodressing <small>vegan</small> mit Basilikum-Frischkäse aus Cashewnüssen mit gerösteten Kernen und Nüssen	15.50
Indische Currysuppe <small>vegan</small> mit Mango-Espuma, Apfel-Linse und Koriander	14.50
Weisse Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage	14.50
Morchel-Ravioli an Proseccosauce dazu gebratener grüner Spargel, Schnittlauchöl und Parmesan	21.50

Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

Morchel-Ravioli an Proseccosauce dazu gebratener grüner Spargel, Schnittlauchöl und Parmesan	28.50
Tagliatelle „New Orleans“ an rassischer Cajun-Rahmsauce dazu Cocobohnen	26.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig <small>vegan</small> an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak Choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	31.50
Belugalinsen-Dal <small>vegan</small> an aromatischer, fruchtiger Currysauce aus Indien dazu Cocobohnen, Mango-Espuma und Koriander	28.50
Steinpilz-Ravioli <small>vegan</small> an Proseccosauce dazu gebratener grüner Spargel und Schnittlauchöl	28.50

Dessert Vegan

Johannisbeer-Bananenschnitte mit Johannisbeercoulis und Rhabarbersorbet	13.50
Zitronensorbet dazu Ciroc Vodka aus Frankreich	9.00 16.00
Kalamansisorbet dazu Louis Roederer Champagner brut Premier	9.00 16.00
Rhabarbersorbet dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland	9.00 16.00

Weitere Desserts & Käsegerichte finden Sie in unserer Dessertkarte