

Vorspeisen

Tagessalat oder Tagessuppe	7.50
Candela-Salatbowle mit Blattsalat, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	14.50
Ruccolasalat an Balsamicodressing dazu Basilikum-Frischkäse aus Cashewnüssen dazu geröstete Kerne und Nüsse	15.50
Rindstatare mit Whisky angemacht mit Kresse, Essiggemüse und Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter und Toast	22.50 / 33.50
Tuna- und schottisches Lachs Sashimi auf Apfel-Bio-Linsensalat mit Wasabimayonnaise, Ponzusauce und Sansho Blütenpfeffer	25.50 / 32.50
Indische Currysuppe mit Mango-Espuma, Apfel-Linsen und Koriander	14.50

Hauptgerichte

Gebratene Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak Choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	43.50
Zürcher Geschnetzeltes vom Emmentaler Kalbsfilet an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	43.50
Kalbsleberli gebraten mit Kräutern und Zwiebeln an Portweinjus dazu Butter-Rösti	38.50
Angus Rindsfilet mit Café de Paris Pommes Frites und Blattspinat	300g 62.50 200g 52.50
Surf & Turf – 3 gebratene Riesencrevetten „provençale“	+ 8.50

Vegane & vegetarische Gerichte

Morchel-Ravioli an Proseccosauce <small>vegetarisch</small> mit gebratenem grünem Spargel, Schnittlauchöl und Parmesan	28.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig <small>vegan</small> an roter Thaicurrysauce mit Jasminreis, Pak Choi und Cocobohnen dazu Kokoschips und Koriander	31.50

Gemüseteller oder Salatbowle mit ...

Gebratenes Zanderfilet an Proseccosauce	30.50
Schweizer Pouletbrustschnitzel mit Kräuter-Joghurdip	24.50
Rindsfiletwürfel mit Kräutern mariniert dazu Café de Paris	38.50
dazu servieren wir Ihnen gerne eine Schale Pommes Frites	6.50