

# Mittags Empfehlungen

<b>Mit Salat oder Suppe als Vorspeise</b>	+ 7.50
<b>Fisch Menu</b> Eglifilet im Bierteig * mit Kräuter-Joghurt-Dip dazu Salatbowle an Hausdressing	23.50
<b>Fisch Empfehlung</b> Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutercremesauce dazu Kartoffelpüree und Ratatouille	30.50
<b>Fleisch Menu</b> Schweinssteak an gerösteter Pfeffersauce dazu Kartoffelpüree und Spargelgemüse	23.50
<b>Poulet Menu</b> Schweizer Pouletgeschnetzeltes an indischer Currysauce dazu gebratener Gemüsereis	24.50
<b>Rind Empfehlung</b> Angus Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	38.50
<b>„New Orleans“ Pasta</b> Schweizer Pouletbruststreifen und gebratene Riesencrevette an rassisger Cajun-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Cocobohnen	28.50
<b>Candela Rindsfilet-Burger</b> 200 g Burger vom Rindsfilet im Maisbun mit Haus-Cocktailsauce, Salat, Röstzwiebeln und Speck, überbacken mit Käse dazu Pommes Frites	32.50
<b>Vegi Menu</b> Spargel-Ravioli dazu gebratener grüner Spargel an Proseccosauce und Parmesan	20.50
<b>Veganes Menu</b> Falafel auf mediterranem Gemüse-Ragoût dazu Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen	20.50
<b>Schottisches Lachsfilet im Toggenburg nach unserem Rezept geräuchert</b> mit marinierten weissen Spargeln dazu Meerrettichbutter und Toast	33.50
<b>Von unserem Aubrac-Bio-Rind in Demeter Qualität vom Hof Frohwies</b>	
<b>Bio-Rinds Entrecôte 200 g dazu Café de Paris</b> dazu Pommes Frites und Blattspinat oder Candela Salatbowle mit Blattsalaten, Gemüse, Früchten und gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	42.50
<b>Bio-Siedfleischsalat</b> an Kräuterdressing dazu verschiedene Blatt- und Gemüsesalate und Freiland-Ei	26.50

\* Wildfang Russland \*\* Zucht Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.