

Vorspeisen

Tuna- und schottisches Lachs Sashimi an Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise und Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	25.50
Ceviche – Zanderfiletstücke kalt mariniert in „Leche de Tigre“ dazu Süsskartoffelpüree, rote Zwiebeln und „Cancha“ – geröstete Maiskörner	24.50
Bio-Lachs aus Irland mit Fichtenrauch Aroma im Toggenburg geräucht mit Meerrettichbutter, Kapern, Schalotten und Toast serviert	25.50
Burrata auf Cherrytomaten an Tomatensalsa mit Basilikum und Balsamicoperlen	18.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig dazu Apfel-Linsensalat mit Mango-Espuma, Kokoschips und Chilidip	17.50
Rindstatare mit Whisky angemacht mit Kresse, Essiggemüse und Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter und Toast	23.50 / 33.50
Candela Salatbowle 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
Gazpacho – kalte spanische Gemüse-Tomatensuppe mit Gurken-Ginsorbet und Balsamicoperlen	15.50
Consommé – Kraftbrühe vom Demeter Huhn mit Kräuterflädli	13.50
Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli an Proseccosauce dazu Ratatouille, Kräuteröl und Parmesan	21.50

Hauptgerichte *Traditionell & International*

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	42.50
Bio-Lachsfilet aus Irland auf mediterranem Kichererbsen-Ragoût mit Gemüse und Kräuteröl	44.50
Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	44.50
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes 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
Angus Rindfilet dazu Café de Paris mit Pommes Frites und Blattspinat	300 g 62.50 200 g 52.50
Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 3 Riesencrevetten „provençale“ dazu	+ 8.50

Spezialitäten von Geflügel & Rind vom Demeter Hof Frohwies im Bächli Hemberg

„Ravioli al Ragù“ Bio-Pomodori secci-Mascarpone-Ravioli dazu Bio-Rindsbolognese, Salbei-Trockentomatensauce und Parmesan	35.50
Bio-Rinds-Voressen im Rotwein geschmort dazu Tagliatelle und Blattspinat	42.50
Zweierlei vom Bio-Huhn der Rasse „Coffee“ dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Ratatouille	42.50
200 g Bio-Burger vom Aubrac Rind rosa grilliert im Mais-Bun mit Haus-Cocktailsauce, Salat, Röstzwiebeln, Speck und Käse überbacken dazu Pommes Frites	35.50

Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

Candela Salatbowle mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen an Hausdressing an Balsamicodressing <small>vegan</small>	14.50
Burrata auf Cherrytomaten an Tomatensalsa dazu Basilikum und Balsamicoperlen	18.50
Apfel-Linsensalat <small>vegan</small> mit Mango-Espuma, Kokoschips und Chilidip	13.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig <small>vegan</small> dazu Apfel-Linsensalat mit Kokoschips, Mango-Espuma und Chilidip	17.50
Tomatensalat an Balsamicodressing <small>vegan</small> mit Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen und Basilikum	15.50
Indische Currysuppe <small>vegan</small> mit Mango-Espuma, Apfel-Linse und Koriander	14.50
Gazpacho – kalte spanische Gemüse-Tomatensuppe mit Gurken-Ginsorbet und Balsamicoperlen	15.50
Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli an Proseccosauce <small>vegan oder vegetarisch</small> dazu Ratatouille, Kräuteröl und Parmesan	21.50

Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli Proseccosauce <small>vegan oder vegetarisch</small> dazu Ratatouille, Kräuteröl und Parmesan	28.50
Tagliatelle „New Orleans“ an rassisger 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
Mediterranes Kichererbsen-Ragoût <small>vegan</small> mit Gemüse, Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen und Kräuteröl	28.50

Dessert Vegan

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

Weitere Desserts & Käsegerichte finden Sie in unserer Dessertkarte