

Vorspeisen

Tagessalat oder Tagessuppe	7.50
Candela-Salatbowle mit Blattsalat, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	14.50
Rindstatare mit Whisky angemacht mit Kresse, Essiggemüse und Kräuter-Joghurtdip dazu Senfbutter und Toast	23.50
Tuna- und schottisches Lachs Sashimi an Ponzusauce mit Wasabimayonnaise und Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	25.50
Gazpacho – kalte spanische Gemüse-Tomatensuppe mit Gurken-Ginsorbet und Balsamicoperlen	15.50

Hauptgerichte

Gebratene Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak Choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	44.50
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

Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli an Proseccosauce vegetarisch oder vegan dazu Ratatouille, Kräuteröl und Parmesan	28.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig vegan an roter Thaicurrysauce mit Jasminreis, Pak Choi und Cocobohnen dazu Kokoschips und Koriander	31.50

Unsere Mittagsmenus finden Sie auf der Startseite

Candela Salate

Von unserem Aubrac-Bio-Rind in Demeter Qualität vom Hof Frohwies

Bio-Siedfleischsalat an Kräuterdressing

dazu verschiedene Blatt- und Gemüsesalate und Freiland-Ei

26.50

Bio-Lachs aus Irland mit Fichtenrauch Aroma im Toggenburg geräucht

dazu servieren wir verschiedene Blatt- und Gemüsesalate mit Freiland-Ei

mit Meerrettichbutter, Kapern, Schalotten und Toast

32.50

Rindstatare mit Whisky angemacht

mit Kresse, Essiggemüse und Kräuter-Joghurtdip dazu Senfbutter und Toast

33.50

Tuna- und schottisches Lachs Sashimi

an Ponzusauce mit Wasabi-Mayonnaise und Sansho Blütenpfeffer

dazu Apfel-Linsensalat

33.50

Pouletbrustfilet an Erdnuss-Sauce und Frühlingsrollen an sweet & sour Sauce

dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Blattsalaten, Gemüse,

Früchten, gerösteten Kernen und Nüssen

an Haus- oder Balsamicodressing

28.50



Gebratenes Zanderfilet mit Kräutercremesauce 30.50

Gebratene Riesencrevetten «provençale» mit Kräuter-Joghurt-Dip 33.50

Rindsfiletwürfel mit Kräutern mariniert dazu Café de Paris 38.50

Gebratene Lammfilets mit Chimi Churri Salsa- und seiner Mayonnaise 28.50

Schweizer Pouletbrustfilet an roter Thaicurrysauce 24.50

**Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei
mit verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen und Nüssen
an Haus- oder Balsamicodressing**



Zusätzlich zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen sehr gerne

Portion Pommes Frites

+ 6.50