











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
Octopussalat an cremigem Chilidressing mit Schalotten 	24.50
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 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
Gazpacho – kalte spanische Gemüse-Tomatensuppe mit Gurken-Ginsorbet und Balsamicoperlen	15.50
Kraftbühne vom Aubrac-Bio-Rind 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 Kalbsfiletgeschnetzeltes 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
200 g Rindsfilet-Burger, rosa grilliert im Mais-Bun mit Haus-Cocktailsauce, Salat, Röstzwiebeln, Speck und Käse überbacken dazu Pommes Frites	35.50
Rindsfilet 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-Henberg

„Ravioli al Ragù“ Bio-Pomodori secci-Mascarpone-Ravioli dazu Demeter-Rindsbolognese Salbei-Trockentomatensauce und Parmesan	35.50
Demeter-Rinds-Voressen im Rotwein geschmort dazu Tagliatelle und Blattspinat	42.50
Zweierlei vom Demeter-Huhn der Rasse „Coffee“ dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Ratatouille	42.50

 = Glutenfrei

Demeter ist die höchst eingestufte Bio-Qualität

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte und über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten Auskunft

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

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

Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli Proseccosauce vegan oder vegetarisch dazu Ratatouille, Kräuteröl und Parmesan	28.50
Tagliatelle „New Orleans“ an rassischer Cajun-Rahmsauce dazu Cocobohnen	26.50
Knuspriger Bio-Tofu im Tempurateig vegan an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	31.50
Mediterranes Kichererbsen-Ragoût vegan mit Gemüse, Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen und Kräuteröl G	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

G = Glutenfrei alle veganen Gerichte sind Laktosefrei