

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
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

Candela Salate

Ceviche – Zanderfiletstücke kalt mariniert in «Leche de Tigre» dazu Süsskartoffelpüree, rote Zwiebeln und Cancha-geröstete Maiskörner dazu Tomaten-Avocadosalat und Nachos	28.50
Octopussalat an cremigem Chilidressing und Schalotten	32.50
Geräucherter Lachs dazu servieren wir verschiedene Blatt- und Gemüsesalate mit Freiland-Ei mit Meerrettichbutter, Kapern, Schalotten und Toast	32.50
Tuna- und schottisches Lachs Sashimi an Ponzusauce mit Wasabi-Mayonnaise und Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	33.50
Von unserem Demeter-Rind vom Hof Frohwies im Bächli-Hemberg Bio-Siedfleischsalat an Kräuterdressing dazu verschiedene Blatt- und Gemüsesalate, Schalotten, Essiggurken und Freiland-Ei	26.50
Rindstatare mit Whisky angemacht mit Kresse, Essiggemüse und Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter und Toast	33.50
Innovations-Salat Pouletbruststreifen an Erdnuss-Sauce und Frühlingsrollen an sweet & sour Sauce dazu Salatbowle mit Blattsalaten, Gemüse, Früchten, gerösteten Kernen und Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	28.50
	
Gebratenes Zanderfilet mit Kräutercremesauce	32.50
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 Pouletbruststreifen 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