

Vorspeisen

Tuna- und irisches Bio-Lachs Sashimi an Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise und Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	25.50
Von uns im Toggenburg geräucher Bio-Lachs dazu Graved Lachs mit Fichtenaroma, Lachsmousse und Toast	25.50
Burrata auf Cherrytomaten an Tomatensalsa mit Basilikum und Balsamicoperlen	18.50
Schweizer Bio-Tofu Sashimi aus Amriswil an Ponzusauce, Wasabimayonnaise, Chilidip und Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	19.50
Rindstatare mit Whisky angemacht mit Kresse, Essiggemüse und Kräuter-Joghurtdip 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-Linsen und Koriander dazu Crevettenwürfel	15.50 18.50
Bio-Rüebli-suppe 🌿 mit „Red-Love“ Apfel-Espuma & Alpenblüten	14.50
Kraftbrühe vom Aubrac-Bio-Rind mit Kräuterflädli	13.50
Steinpilz-Ravioli an Proseccosauce dazu Blattspinat, Schnittlauchöl und Parmesan	21.50

Nose to tail / Frohwies ins Candela / Demeter Bio Rind

„Ravioli al Ragù“ Bio-Pomodori secci-Mascarpone-Ravioli dazu Rindsbolognese Salbei-Trockentomatensauce und Parmesan	35.50
Rinds-Voressen im Rotwein geschmort dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	42.50
Rosa gebratenes Aubrac-Jungrind-Steak mit Café de Paris 🌿 dazu Pommes Frites und Blattspinat	45.50
Geschnetztes vom Jungrind an rassischer Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Marktgemüse	42.50

Demeter ist die höchst eingestufte Bio-Qualität

Hauptgerichte Traditionell & International

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce 🌿 dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	43.50
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 Kalbsfiletgeschnetztes 🌿 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	44.50
Kalbsleberli 🌿 mit Kräutern, Zwiebeln und Portweinjus dazu Butter-Rösti	39.50
200 g Rindsfilet-Burger, rosa grilliert im Bio-Sesam-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

🌿 = Glutenfrei

🌶️ = scharf

Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

Candela Salatbowle 🌾 mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen an Hausdressing an Balsamicodressing vegan	14.50
Burrata auf Cherrytomaten an Tomatensalsa dazu Basilikum und Balsamicoperlen	18.50
Apfel-Linsensalat 🌾 mit Mango-Espuma, Kokoschips und Chilidip vegan	13.50
Schweizer Bio-Tofu Sashimi aus Amriswil an Ponzusauce, Wasabimayonnaise, Chilidip und Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat <small>Dieses Gericht kann auch vegan bestellt werden</small>	19.50
Tomatensalat an Balsamicodressing 🌾 mit Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen vegan	15.50
Indische Currysuppe 🌾 mit Mango-Espuma, Apfel-Linsen und Koriander vegan	15.50
Bio-Rüebli-suppe 🌾 mit „Red-Love“ Apfel-Espuma	14.50
Steinpilz-Ravioli an Proseccosauce dazu Blattspinat, Schnittlauchöl und Parmesan <small>Dieses Gericht kann auch vegan bestellt werden</small>	21.50

Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

Steinpilz-Ravioli Proseccosauce dazu Blattspinat, Schnittlauchöl und Parmesan <small>Dieses Gericht kann auch vegan bestellt werden</small>	28.50
Tagliatelle „New Orleans“ an rassisger Cajun-Rahmsauce dazu Cocobohnen	26.50
Marinierter Schweizer-Bio-Tofu aus Amriswil 🌾 🌾 an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander vegan	31.50
Mediterranes Kichererbsen-Ragoût 🌾 mit Gemüse, Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen und Schnittlauchöl vegan	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

🌾 = glutenfrei

🌶 = scharf