

Candela

bei Freunden

Unsere Herbst- und Wintermenüvorschläge 2022

Liebe Gäste

Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen
unsere Menü Vorschläge.

Lassen Sie sich von unseren Menüs,
welche wir für Sie kreiert haben, inspirieren.
Gerne können Sie sich auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.
Jederzeit sind wir gerne bereit Ihre Wünsche und Vorstellungen
zu berücksichtigen.

Wir bitten Sie nur ein Menü auszuwählen.
Vegetarische Menüs können wir immer miteinbeziehen.
Die Suppen, Vorspeisen und Beilagen der einzelnen, Menüs können jederzeit
untereinander ausgetauscht werden.

Ihre Gastgeber

Monika Gerster & René Engler mit dem ganzen Candela Team

Menu Poulet 1

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli

Schweizer Pouletbrustgeschnetzeltes an rassisger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 55

4-Gang Menu sFr. 65

Menu Poulet 2

Nüsslisalat an Hausdressing mit Freiland Ei

Blumenkohl-Süsskartoffelsuppe mit marokkanischen Gewürzen

Schweizer Poulardenbrust an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 55

4-Gang Menu sFr. 65

Menu Bio Rind 1

Nüsslisalat an Hausdressing mit Freiland Ei & gebratenen Speckwürfel

Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen

Rinds-Hackbraten an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Marktgemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 59

4-Gang Menu sFr. 69

Menu Bio Rind 2

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

Bio-Rüebli-suppe mit „Red Love“ Apfel-Espuma

Rinds-Voressen im Rotwein geschmort dazu Quarkspätzli und Blattspinat

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 62

4-Gang Menu sFr. 72

Menu Kalb 1

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

Bio-Rüebli-suppe mit „Red-Love“ Apfel-Espuma

Kalbsfiletgeschnetztes an Champignonsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
3-Gang Menu sFr. 68 4-Gang Menu sFr. 78

Menu Kalb 2

Nüsslisalat an Hausdressing mit Freiland Ei

Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen

Kalbsfilet-Piccata an Portweinjus dazu Weisswein-Risotto & Zucchetti-Tomatengemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
3-Gang Menu sFr. 68 4-Gang Menu sFr. 78

Menu Rind 1

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

Blumenkohl-Süsskartoffelsuppe mit marokkanischen Gewürzen

Rindshuftgeschnetztes an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
3-Gang Menu sFr. 57 4-Gang Menu sFr. 67

Menu Rind 2

Duo vom hausgeräucherten Lachs mit Dill-Senfsauce und frittierten Kapern

Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen

Rindsfiletmedaillons an Cognacsauce dazu Kartoffelgratin & Marktgemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
3-Gang Menu sFr. 76 mit Lachs als Vorspeise 4-Gang Menu sFr. 86

Vorspeisen

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüse Früchten gerösteten Nüssen & Kernen	12
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gerösteten Nüssen & Kernen	11
Fleischbällchen an japanischer BBQ-Sauce dazu bunte Blattsalate an Hausdressing	16
Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & Radieschen	12
Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & knusprigen Speckwürfel	14
Duo vom geräucherten Lachs mit Dill-Senfsauce und frittierten Kapern	19
Tuna- & Lachs Sashimi an Ponzusauce mit Wasabimayonnaise, Sansho Blütenpfeffer & Apfel-Linsensalat	18
Marinierter Randensalat an Estragonsauce dazu Basilikumfrischkäse	15

Suppen

Bio-Rüebli-suppe mit „Red-Love“ Apfel-Espuma	10
Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen	10
Blumenkohl-Süsskartoffelsuppe mit marokkanischen Gewürzen	10
Indisches Currysüppchen mit Mango-Espuma	10
Rindskraftbrühe mit Kräuterflädli	10
Ab Oktober	
Kürbissuppe vom Hokkaidokürbis mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen	10
Herzhafte Winter-Tomatensuppe mit Kräuteröl	10

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

Gebratenes Wildfang-Zanderfilet auf Petersilienpüree & Safransauce	18
Saison-Ravioli an Proseccosauce mit Blattspinat & Parmesan	16
Gebratenes Bio-Lachsfilet an roter Thaicurrysauce dazu Pak choi Gemüse	21
Riesencrevetten an rassisger Cajun-Rahmsauce & Pasta	21

Schweizer Poulet

„New Orleans“ Pouletbrustgeschnetzeltes & 1 Riesencrevette an rassisger Cajunrahmsauce dazu Pasta & Cocobohnen	35
Poulet-Piccata an Portweinjus dazu Weisswein-Risotto & Zucchini-Tomatengemüse	35
Gebratene Poulardenbrust an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse	35
Pouletgeschnetzeltes an Champignonsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	33
Pouletgeschnetzeltes an rassisger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	33

Schweizer Kalb

Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	44
Kalbsfilet-Piccata an Portweinjus dazu Weisswein-Risotto & Zucchini-Tomatengemüse	44
Kalbfleischbällchen an Pommery-Senfsauce dazu Kartoffelgratin & Marktgemüse	28

Vom Rind

Rindshuftgeschnetzeltes an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	33
Rindsfiletmedaillons an Cognacsauce dazu Kartoffelgratin & Marktgemüse	45
Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse	48
Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	45
Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	45

Von unserem Bio Rind

„Ravioli al Ragù“ Pommodori secci-Mascarpone-Ravioli, Bolognese, Salbei-Trockentomatenbutter & Parmesan	33
Hackbraten an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse	35
Rindsvoressen im Rotwein geschmort dazu Quarkspätzli & Blattspinat	38
Hacktätschli an Pilzrahmsauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse	35

Gerne geben wir Ihnen über weitere Bio-Gerichte Auskunft

Vom Hirsch

Rosa gebratenes Hirschfilet an Preiselbeer-Cognacsauce dazu Quarkspätzli, Rotkraut & Marroni	42
--	----

Süsser Abschluss

Dessert Variation Candela verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	12
Caramelisierte Vanillecreme mit Zwetschgenkompott & Red Love Apfelsorbet	12
Schokoladenbrownie mit Baumüssen mit Ananascocktail und Vanilleglace	12
Dolce di Lecce Parfait mit caramelisierten Haselnüssen & Zwetschgenkompott	12
Eiskaffee mit Rahm & Hüppe	9