

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b> oder <b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Candela-Salatbowle</b> 🌾 mit Blattsalat, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen und Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	14.50
<b>Rindstatare</b> mit Whisky angemacht mit Kresse, Essiggemüse und Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter und Toast	23.50
<b>Tuna- und irisches Bio-Lachs Sashimi</b> an Ponzusauce mit Wasabimayonnaise und Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	25.50
<b>Bio-Rüebli-suppe</b> 🌾 mit „Red-Love“ Apfel-Espuma	14.50

## Hauptgerichte

<b>Gebratene Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce</b> 🌾 🌶️ dazu Jasminreis, Pak Choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	44.50
<b>Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes</b> 🌾 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	44.50
<b>Kalbsleberli</b> 🌾 gebraten mit Kräutern und Zwiebeln an Portweinjus dazu Butter-Rösti	39.50
<b>Rindsfilet mit Café de Paris</b> 🌾 Pommes Frites und Blattspinat	300g 62.50    200g 52.50
<b>Surf &amp; Turf</b> – 3 gebratene Riesencrevetten „provençale“	+ 8.50

## Vegane & vegetarische Gerichte

<b>Steinpilz-Ravioli an Proseccosauce</b> dazu Blattspinat, Schnittlauchöl und Parmesan vegetarisch oder vegan	28.50
<b>Marinierter Schweizer Bio-Tofu</b> aus Amriswil 🌾 🌶️ an roter Thaicurrysauce mit Jasminreis, Pak Choi und Cocobohnen dazu Kokoschips und Koriander <b>vegan</b>	31.50

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf

# Candela Salate

## **Von uns im Toggenburg geräucherter Bio-Lachs**

dazu Graved Lachs mit Fichtenaroma,  
Lachsmousse und Toast

33.50

## **Tuna- und schottisches Bio-Lachs Sashimi**

an Ponzusauce mit Wasabi-Mayonnaise und Sansho Blütenpfeffer  
dazu Apfel-Linsensalat

33.50

## **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