

## Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

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

## Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

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

## Dessert Vegan

<b>Johannisbeer-Bananenschnitte</b> mit Johannisbeercoulis und Himbeersorbet	13.50
<b>Zitronensorbet</b> 🌾 dazu Cîroc Vodka aus Frankreich	9.00 16.00
<b>Kalamansisorbet</b> 🌾 dazu Louis Roederer Champagner brut Premier	9.00 16.00
<b>Himbeersorbet</b> 🌾 dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland	9.00 16.00

Weitere Desserts & Käsegerichte finden Sie in unserer Dessertkarte

🌾 = glutenfrei

🌶 = scharf