

## Vorspeisen

<b>Tuna- und irisches Bio-Lachs Sashimi</b> an Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Chilidip & Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	26
<b>Von uns im Toggenburg geräucherter Bio-Lachs</b> mit Holunderbeerensenf, Hagenbuttenchutney, Zitronenmayonnaise und Toast	25
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌿 mit Peperoncini, Erdnüssen, Rüebli & Koriander	19
<b>dazu lauwarmer Tuna</b>	28
<b>Rindstare mit Whisky angemacht</b> mit Kresse, Essiggemüse & Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast	24 / 34
<b>Candela Salatbowle</b> 🌿 mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Balsamico- oder Hausdressing	15
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> mit Freiland-Ei, Croûtons & Kräuter-Joghurdip	18
<b>Schweizer Bio-Tofu Sashimi</b> aus Amriswil an Ponzusauce, Wasabimayonnaise, Chilidip & Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	20
<b>Indische Currysuppe</b> 🌿 mit Mango-Espuma, Apfel-Linsen & Koriander	15
<b>dazu Crevettenwürfel</b>	19
<b>Kürbiscremesuppe</b> 🌿 mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen	15
<b>Rindskraftbrühe vom Aubrac-Bio-Rind</b> mit Kräuterflädli	14
<b>Bio-Pomodori-Mascarpone-Ravioli mit Ofentomaten</b> Trockentomatencoulis, Salbei & gehobeltem Parmesan	22
<b>„Ravioli al Ragù“</b> Bio-Pomodori secci-Mascarpone-Ravioli dazu Rindsbolognese, Trockentomatencouils, Salbei & gehobeltem Parmesan	23 / 35

## Nose to tail / Demeter Bio Rind

<b>Bio-Hackbraten mit 12 Gewürzen an Rotweinjus</b> Quarkspätzli, Rotkraut & Marroni	41
<b>Bio-Voessen mit Äpfeln</b> 🌿 Petersilien-Kartoffelpüree, Rotkraut & Marroni	43
<b>Bio-Brasato im Rotwein geschmort</b> Quarkspätzli, Rotkraut & Marroni	45

Demeter ist die höchst eingestufte Bio-Qualität

## Traditionell & International

<b>Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce</b> 🌿 dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat	44
<b>Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce</b> 🌿🔥 dazu Jasminreis, Pak choi, Cocobohnen, Kokoschips & Koriander	45
<b>Hirschfiletmédallions an Preiselbeer-Cognacsauce</b> dazu Quarkspätzli, Rotkraut & Marroni	48
<b>Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes</b> 🌿 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
<b>Kalbsleberli</b> 🌿 mit Kräutern, Zwiebeln & Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
<b>200 g Rindsfilet-Burger, rosa grilliert im Bio-Sesam-Bun</b> mit Haus-Cocktailsauce, Salat, Röstzwiebeln, Speck & Käse überbacken dazu Pommes Frites	36
<b>Rindsfilet dazu Café de Paris</b> 🌿 mit Pommes Frites & Blattspinat	300 g 63 200 g 53
<b>Surf &amp; Turf</b> zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 3 Riesencrevetten „provençale“ dazu	+ 9

🌿 = Glutenfrei

🔥 = scharf

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte und über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten Auskunft

Alle Preise inkl. 7.7 % MwSt.

## Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

<b>Candela Salatbowle</b> 🌾	15
mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Hausdressing an Balsamicodressing <a href="#">vegan</a>	
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b>	18
mit Freiland-Ei, Croûtons & Kräuter-Joghurdip	
<b>Apfel-Linsensalat</b> 🌾	14
mit Mango-Espuma, Kokoschips & Chilidip <a href="#">vegan</a>	
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌾	19
mit Peperoncini, Erdnüssen, Rübli & Koriander <a href="#">vegan</a>	
<b>Schweizer Bio-Tofu Sashimi</b> aus Amriswil	20
an Ponzusauce, Wasabimayonnaise, Chilidip & Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat <a href="#">Dieses Gericht kann auch vegan bestellt werden</a>	
<b>Nüsslisalat an Balsamicodressing</b> 🌾	18
mit Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen <a href="#">vegan</a>	
<b>Indische Currysuppe</b> 🌾	15
mit Mango-Espuma, Apfel-Linsen & Koriander <a href="#">vegan</a>	
<b>Kürbissuppe</b> 🌾	15
mit steirischem Kernöl & gerösteten Kürbiskernen	
<b>Steinpilz-Ravioli im Dinkelteig an Proseccosauce</b>	22
dazu Blattspinat & Schnittlauchöl <a href="#">vegan</a>	
<b>Bio-Pomodori-Mascarpone-Ravioli mit Ofentomaten</b>	22
Trockentomatencoulis, Salbei & gehobeltem Parmesan	

## Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

<b>Steinpilz-Ravioli im Dinkelteig an Proseccosauce</b>	29
dazu Blattspinat & Schnittlauchöl <a href="#">vegan</a>	
<b>Tagliatelle „New Orleans“</b>	27
an rassisger Cajun-Rahmsauce dazu Cocobohnen	
<b>Marinierter Schweizer-Bio-Tofu</b> aus Amriswil 🌾 🌶️	32
an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak choi, Cocobohnen, Kokoschips & Koriander <a href="#">vegan</a>	
<b>Mediterranes Kichererbsen-Ragoût</b> 🌾	29
mit Gemüse, Basilikumfrischkäse aus Cashewnüssen & Schnittlauchöl <a href="#">vegan</a>	
<b>Bio-Pomodori-Mascarpone-Ravioli mit Ofentomaten</b>	29
Trockentomatencoulis, Salbei & gehobeltem Parmesan	

## Dessert Vegan

<b>Johannisbeer-Bananenschnitte</b>	13.50	
mit Heidelbeercoulis & Himbeersorbet		
<b>Zitronensorbet</b>	9	
dazu Ciroc Vodka aus Frankreich		16
<b>Demeter-Bio-Apfelsorbet</b> « Jacques Lebel»	9	
dazu Louis Roederer Champagner brut Premier		16
<b>Himbeersorbet</b>	9	
dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland		16

[Weitere Desserts & Käsegerichte finden Sie in unserer Dessertkarte](#)

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf