

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b> oder <b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Candela-Salatbowle</b> 🌾 mit Blattsalat, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	15
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> mit Freiland-Ei, Croûtons & Kräuter-Joghurdip	18
<b>Rindstatare</b> mit Whisky angemacht mit Kresse, Essiggemüse & Kräuter-Joghurdip dazu Senfbuttermilch & Toast	24
<b>Tuna- und irisches Bio-Lachs Sashimi</b> an Ponzusauce mit Wasabimayonnaise & Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	26
<b>Indische Currysuppe</b> 🌾 mit Mango-Espuma, Apfel-Linsen & Koriander	15

## Hauptgerichte

<b>Gebratene Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce</b> 🌾 🌶️ dazu Jasminreis, Pak Choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander	45
<b>Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes</b> 🌾 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
<b>Kalbsleberli</b> 🌾 gebraten mit Kräutern und Zwiebeln an Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
<b>Hirschfilet an Preiselbeer-Cognacsauce</b> mit Quarkspätzli, Rotkraut & Marroni	48
<b>Rosa gebratene Rindsfiletmédailles mit Café de Paris</b> 🌾 Pommes Frites und Blattspinat	300g 63 200g 53
<b>Surf &amp; Turf</b> – 3 gebratene Riesencrevetten „provençale“	+ 9

## Vegane & vegetarische Gerichte

<b>Bio-Pomodori-Mascarpone-Ravioli mit Ofentomaten</b> Trockentomatencoulis, Salbei & gehobelter Parmesan	29
<b>Marinierter Schweizer Bio-Tofu</b> aus Amriswil 🌾 🌶️ an roter Thaicurrysauce mit Jasminreis, Pak Choi und Cocobohnen dazu Kokoschips und Koriander <b>vegan</b>	32

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf

# Candela Salate

<b>Von uns im Toggenburg geräucher Bio-Lachs</b> mit Holunderbeerensenf, Hagenbuttenchutney, Zitronenmayonnaise & Toast	34
<b>Tuna- und schottisches Bio-Lachs Sashimi</b> an Ponzusauce mit Wasabi-Mayonnaise & Sansho Blütenpfeffer dazu Apfel-Linsensalat	34
<b>Rindstatare mit Whisky angemacht</b> mit Kresse, Essiggemüse & Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast	34
∞ ∞ ∞ ∞ ∞	
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> mit Kräutercremesauce	33
<b>Gebratene Riesencrevetten «provençale»</b> mit Kräuter-Joghurt-Dip	34
<b>Rindsfiletwürfel</b> mit Kräutern mariniert dazu Café de Paris	39
<b>Rosa gebratene Hirschfiletmedaillons</b> mit Preiselbeer-Cognacsauce	45
<b>Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei mit verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen &amp; Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing</b>	
∞ ∞ ∞ ∞ ∞	
Zusätzlich zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen sehr gerne <b>Portion Pommes Frites</b>	+ 7