

## 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-Joghurtdip	
<b>Apfel-Linsensalat</b> 🌾	14
mit Mango-Espuma, Kokoschips & Chilidip <a href="#">vegan</a>	
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌾	19
mit Peperoncini, Erdnüssen, Rüeblì & 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	
<b>Demeter-Bio-Apfelsorbet</b> « Jacques Lebel»	9
dazu Louis Roederer Champagner brut Premier	
<b>Himbeersorbet</b>	9
dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland	
	16

Weitere Desserts & Käsegerichte finden Sie in unserer Dessertkarte

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf