

Vorspeisen

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

Nose to tail vom Demeter Bio Rind

Aus dem Neckertal vom Bio-Demeter Hof Frohwies
Unsere Bio-Demeter Gerichte finden Sie auf unserer Spezialkarte
Demeter ist die höchst eingestufte Bio-Qualität

Traditionell & International

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce 🌿 dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat	44
Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce 🌿 🌶️ dazu Jasminreis, Pak choi, Cocobohnen, Kokoschips & Koriander	45
„Cajun New Orleans“ Schweizer Pouletbruststreifen und gebratene Riesencrevetten an rassisger Cajun-Rahmsauce dazu Tagliatelle und Cocobohnen	39
Zürcher Kalbsfiletgeschnetzeltes 🌿 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
Kalbsleberli 🌿 mit Kräutern, Zwiebeln & Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
200 g Rindsfilet-Burger, rosa grilliert im Bio-Sesam-Bun mit Haus-Cocktailsauce, Salat, Röstzwiebeln, Speck & Käse überbacken dazu Pommes Frites	36
Rindsfilet dazu Café de Paris 🌿 mit Pommes Frites & Blattspinat	300 g 63 200 g 53
Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 3 Riesencrevetten „provençale“ dazu	+ 9

🌿 = Glutenfrei

🌶️ = scharf

Vorspeisen Vegan & Vegetarisch

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

Hauptgerichte Vegan & Vegetarisch

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

Dessert Vegan

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

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

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf