

# Candela

bei Freunden

## Unsere Wintermenüvorschläge 2023

### **Liebe Gäste**

Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen  
unsere Menü Vorschläge.

Lassen Sie sich von unseren Menüs,  
welche wir für Sie kreiert haben, inspirieren.  
Gerne können Sie sich auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.  
Jederzeit sind wir gerne bereit Ihre Wünsche und Vorstellungen  
zu berücksichtigen.

Wir bitten Sie nur ein Menü auszuwählen.  
Vegetarische Menüs können wir immer miteinbeziehen.  
Die Suppen, Vorspeisen und Beilagen der einzelnen, Menüs können jederzeit  
untereinander ausgetauscht werden.

Ihre Gastgeber

Monika Gerster & René Engler mit dem ganzen Candela Team

## Menu Poulet 1

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

\*\*\*

**Steinpilzcremesuppe** mit Wildkräuterblumen

\*\*\*

**Schweizer Pouletbrustgeschnetzeltes an rassisger Stroganoffsauce** dazu Quarkspätzli & Marktgemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 55

4-Gang Menu sFr. 65

## Menu Poulet 2

**Nüsslisalat an Hausdressing** mit Freiland Ei

\*\*\*

**Blumenkohl-Süsskartoffelsuppe** mit marokkanischen Gewürzen

\*\*\*

**Schweizer Poulardenbrust an Portweinjus** dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 55

4-Gang Menu sFr. 65

## Menu Bio Rind 1

**Nüsslisalat an Hausdressing** mit Freiland Ei & gebratenen Speckwürfel

\*\*\*

**Steinpilzcremesuppe** mit Wildkräuterblumen

\*\*\*

**„Ravioli al Ragù“** Bio-Pomodori secci-Mascarpone.Ravioli dazu Rindsbolognese, Trockentomatencoulis, Salbei & Parmesan

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 57

4-Gang Menu sFr. 67

## Menu Bio Rind 2

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

\*\*\*

**Bio-Rüebli-suppe** mit „Red Love“ Apfel-Espuma

\*\*\*

**Rinds-Voressen im Rotwein geschmort** dazu Quarkspätzli und Blattspinat

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 62

4-Gang Menu sFr. 72

## Menu Kalb 1

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

\*\*\*

**Bio-Rüebli-suppe** mit „Red-Love“ Apfel-Espuma

\*\*\*

**Kalbsfiletgeschnetztes an Champignonsauce** dazu Quarkspätzli & Marktgemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 68

4-Gang Menu sFr. 78

## Menu Kalb 2

**Nüsslisalat an Hausdressing** mit Freiland Ei

\*\*\*

**Steinpilzcremesuppe** mit Wildkräuterblumen

\*\*\*

**Kalbsfilet-Piccata an Portweinjus** dazu Weisswein-Risotto & Zucchini-Tomatengemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 69

4-Gang Menu sFr. 79

## Menu Rind 1

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

\*\*\*

**Blumenkohl-Süsskartoffelsuppe** mit marokkanischen Gewürzen

\*\*\*

**Rindshuftgeschnetztes an Stroganoffsauce** dazu Quarkspätzli & Marktgemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 57

4-Gang Menu sFr. 67

## Menu Rind 2

**Duo vom hausgeräucherten Lachs** mit Dill-Senfsauce und frittierten Kapern

\*\*\*

**Herzhafte Winter-Tomatensuppe** mit Kräuteröl

\*\*\*

**Rindsfiletmedaillons an Cognacsauce** dazu Kartoffelgratin & Marktgemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 79 mit Lachs als Vorspeise

4-Gang Menu sFr. 89

## Vorspeisen

<b>Salatbowle an Hausdressing</b> mit Blattsalaten Gemüse Früchten gerösteten Nüssen & Kernen	12
<b>Bunter Blattsalat an Hausdressing</b> mit gerösteten Nüssen & Kernen	12
<b>Fleischbällchen an japanischer BBQ-Sauce</b> dazu bunte Blattsalate an Hausdressing	16
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> mit gehacktem Freiland Ei & Radieschen	12
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> mit gehacktem Freiland Ei & knusprigen Speckwürfel	14
<b>Duo vom geräucherten Lachs</b> mit Dill-Senfsauce und frittierten Kapern	19
<b>Tuna- &amp; Lachs Sashimi</b> an Ponzusauce mit Wasabimayonnaise, Sansho Blütenpfeffer & Apfel-Linsensalat	18
<b>Marinierter Randensalat an Estragonsauce</b> dazu Basilikumfrischkäse	15

## Suppen

<b>Bio-Rüebli-suppe</b> mit „Red-Love“ Apfel-Espuma	10
<b>Steinpilzcremesuppe</b> mit Wildkräuterblumen	10
<b>Blumenkohl-Süsskartoffelsuppe</b> mit marokkanischen Gewürzen	10
<b>Indisches Currysüppchen</b> mit Mango-Espuma	10
<b>Rindskraftbrühe</b> mit Kräuterflädli	10
<b>Herzhafte Winter-Tomatensuppe</b> mit Kräuteröl	10

## Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Gebratenes Wildfang-Zanderfilet</b> auf Petersilienpüree & Safransauce	18
<b>Saison-Ravioli an Proseccosauce</b> mit Blattspinat & Parmesan	16
<b>Gebratenes Bio-Lachsfilet</b> an roter Thaicurrysauce dazu Pak choi Gemüse	21
<b>Riesencrevetten</b> an rassisger Cajun-Rahmsauce & Pasta	21

## Schweizer Poulet

„New Orleans“ Pouletbrustgeschnetzeltes & 1 Riesencrevette an rassisger Cajunrahmsauce dazu Pasta & Cocobohnen	35
<b>Poulet-Piccata an Portweinjus</b> dazu Weisswein-Risotto & Zucchini-Tomatengemüse	35
<b>Gebratene Poulardenbrust an Portweinjus</b> dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse	35
<b>Pouletgeschnetzeltes an Champignonsauce</b> dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	33
<b>Pouletgeschnetzeltes an rassisger Stroganoffsauce</b> dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	33

## Schweizer Kalb

<b>Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce</b> dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	44
<b>Kalbsfilet-Piccata an Portweinjus</b> dazu Weisswein-Risotto & Zucchini-Tomatengemüse	45
<b>Kalbfleischbällchen an Pommery-Senfsauce</b> dazu Kartoffelgratin & Marktgemüse	28

## Vom Rind

<b>Rindshuftgeschnetzeltes an Stroganoffsauce</b> dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	33
<b>Rindsfiletmedaillons an Cognacsauce</b> dazu Kartoffelgratin & Marktgemüse	48
<b>Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus</b> dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse	48
<b>Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce</b> dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	45
<b>Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce</b> dazu Quarkspätzli & Marktgemüse	45

## Von unserem Bio Rind

„Ravioli al Ragù“ Pommodori secci-Mascarpone-Ravioli, Bolognese, Salbei-Trockentomatenbutter & Parmesan	33
<b>Hackbraten an Portweinjus</b> dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse	35
<b>Rindsvoressen im Rotwein geschmort</b> dazu Quarkspätzli & Blattspinat	38
<b>Hacktätschli an Pilzrahmsauce</b> dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Marktgemüse	35

Gerne geben wir Ihnen über weitere Bio-Gerichte Auskunft

## Vom Lamm

<b>Rosa gebratene Lammfilets an Portweinjus</b> dazu Kartoffelgratin und Marktgemüse	36
---	----

## Süsser Abschluss

<b>Dessert Variation Candela</b> verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	12
<b>Caramelisierte Vanillecreme</b> mit Zwetschgenkompott & Red Love Apfelsorbet	12
<b>Schokoladenbrownie mit Baumüssen</b> mit Ananascocktail und Vanilleglace	12
<b>Dolce di Lecce Parfait</b> mit caramelisierten Haselnüssen & Zwetschgenkompott	12
<b>Eiskaffee</b> mit Rahm & Hüppe	9