

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

| | |
|--|-----------------|
| Gebratene Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce 🌾 🌶️ dazu Jasminreis, Pak Choi, Cocobohnen, Kokoschips und Koriander | 45 |
| Bio-Jungrind Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 🌾 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti | 43 |
| Kalbsleberli 🌾 gebraten mit Kräutern und Zwiebeln an Portweinjus dazu Butter-Rösti | 39 |
| Rosa gebratene Rindsfiletmédailles mit Café de Paris 🌾 Pommes Frites und Blattspinat | 300g 63 200g 53 |
| Surf & Turf – 3 gebratene Riesencrevetten „provençale“ | + 9 |



Vegane & vegetarische Gerichte

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

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf

Candela Salate

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