

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, Rüebl & 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	
Steinpilzceremesuppe 🌾	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 rassisger 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 Ciroc Vodka aus Frankreich	
Demeter-Bio-Apfelsorbet « Jacques Lebel»	9
dazu Louis Roederer Champagner brut Premier	
Himbeersorbet	9
dazu Bobby's Schiedam Dry Gin aus Holland	
	16

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

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf