

Candela

bei Freunden

Unsere Herbst- Wintermenüvorschläge 2023 / 2024

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 & vegane Gerichte 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

Das Bio-Rind in „Demeter-Qualität“
beziehen wir vom Hof Frohwies im Bächli-Hemberg
von der Familie Müller

Menu Bio Rind 1

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüse Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

Rüebli-suppe mit Apfel-Espuma

Rinds-Voessen im Rotwein geschmort dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 64 4-Gang Menu sFr. 74

Menu Bio Rind 2

Nüsslisalat an Hausdressing mit Freiland Ei & Radieschen

Bio-Apfel-Selleriecremesuppe mit Baumnüssen

Bio Rindshackbraten mit verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree & grünes Gemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 62 4-Gang Menu sFr. 72

Menu Bio Rind 3

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit Croûtons

Rüebli-suppe mit Apfel-Espuma

Bio Rindshacktätschli an Pommery-Senfsauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 59 4-Gang Menu sFr. 69

Candela Spezialitäten Menu

Menu Rind 1

Nüsslisalat an Hausdressing mit Freiland Ei & Radieschen

Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen

Rindshuftgeschnetzeltes an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 57

4-Gang Menu sFr. 67

Menu Rind 2

Lachsmousse & geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce

Bio-Apfel-Selleriesuppe mit Mostbröcklistreifen

Rosa gebratenes Rindsfiletmédaillons an Cognacsauce dazu Kartoffelgratin & grünes Gemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 85

4-Gang Menu sFr. 95

Menu Rind 3

Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & knusprigen Speckwürfel

Rüebli-suppe mit Apfel-Espuma

Rindsfiletwürfel an Meaux-Senfsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 79

4-Gang Menu sFr. 89

Menu Rind 4

Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & Radieschen

Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen

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

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 54

4-Gang Menu sFr. 64

Vom Schweizer Poulet

Menu Schweizer Poulet 1

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüse Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen

Schweizer Pouletbrustwürfel an rassisger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 55

4-Gang Menu sFr. 65

Menu Schweizer Poulet 2

Nüsslisalat an Hausdressing mit Freiland Ei & Radieschen

Rüebli-suppe mit Apfel-Espuma

Schweizer Poulardenbrust an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 57

4-Gang Menu sFr. 67

Menu Schweizer Poulet 3

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüse Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

Bio-Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen

Schweizer Pouletsteak an Meaux-Senfsauce dazu Kartoffelgratin & Blattspinat

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 55

4-Gang Menu sFr. 65

Vom Schweizer Kalb

Menu Kalb 1

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüse Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

Rüebli-suppe mit Apfel-Espuma

Schweizer Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse

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 & Radieschen

Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen

Schweizer Kalbsfilet-Piccata an Portweinjus dazu Weisswein-Risotto & Zucchetti-Tomatengemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 69

4-Gang Menu sFr. 79

Vorspeisen

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten Gemüse Früchten gerösteten Nüssen & Kernen	13
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gerösteten Nüssen & Kernen	12
Fleischbällchen an japanischer BBQ-Sauce dazu bunte Blattsalate an Hausdressing	16
Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & Radieschen	13
Nüsslisalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & knusprigen Speckwürfel	14
Lachsmousse & geräucher Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce	22
Tuna- & Lachs Sashimi an Ponzusauce mit Wasabimayonnaise, Sansho Blütenpfeffer & grünem Papayasalat	23
Randensalat an Balsamicosauce dazu Basilikumfrischkäse	15
Octopussalat an rassiger, geräucher Adobo-Chilimayonnaise mit eingelegten, roten Zwiebeln, mariniertem Tomaten-Avocadosalat & Nacho Chips	23

Suppen

Rüebli-suppe mit Apfel-Espuma	10
Steinpilzcremesuppe mit Wildkräuterblumen	12
Bio-Apfel-Selleriesuppe mit Baumnüssen	10
Indisches Currysuppen mit Mango-Espuma	10
Von Oktober bis Dezember erhältlich	
Kürbiscremesuppe mit seinen Kernen & Öl	11

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

Gebratenes Wildfang-Zanderfilet auf Erbsenpüree & Safransauce	18
Bio-Pomodori-Mascarpone-Ravioli an Proseccosauce mit Blattspinat & Parmesan	18
Gebratenes Bio-Lachsfilet an roter Thaicurrysauce dazu Pak choi Gemüse	21
Riesencrevetten an rassiger Cajun-Rahmsauce & Pasta	21

Schweizer Poulet

„New Orleans“ Pouletbrustgeschnetzeltes & 1 Riesencrevette an rassisger Cajunrahmsauce dazu Pasta & Cocobohnen	35
Poulet-Piccata an Portweinjus dazu Weisswein-Risotto & Zucchetti-Tomatengemüse	35
Gebratene Poulardenbrust an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat	35
Pouletgeschnetzeltes an Champignonsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	33
Pouletgeschnetzeltes an rassisger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	33

Schweizer Kalb

Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	44
Kalbsfilet-Piccata an Portweinjus dazu Weisswein-Risotto & Zucchetti-Tomatengemüse	45

Vom Rind

Rindshuftgeschnetzeltes an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	34
Rindsfiletmédailles an Cognacsauce dazu Kartoffelgratin & grünes Gemüse	49
Rindsfilet am Stück gebraten an Portweinjus dazu Kartoffelgratin & grünes Gemüse	52
Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	46
Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	46
„Ravioli al Ragù“ Pommodori secci-Mascarpone-Ravioli, Bolognese, Salbei-Trockentomatenbutter & Parmesan	33

Von unserem Bio Rind

Hackbraten an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & grünes Gemüse	35
Rindsvoressen im Rotwein geschmort dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	38
Hacktätschli an Pilzrahmsauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat	35

Gerne geben wir Ihnen über weitere Bio-Gerichte Auskunft

Vom Lamm

Rosa gebratene Lammeilets an Portweinjus dazu Kartoffelgratin & Blattspinat	36
--	----

Süsser Abschluss

Dessert Variation Candela verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	13
Caramelisierte Vanillecreme mit Himbeersorbet	13
Schokoladenbrownie mit Baumüssen mit Ananas & Ananasglace	14
Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis frischer Mango & Kalamansisorbet	15