

Kalte Vorspeisen

Begleitet mit unserem „Huusbrot“ von der Bäckerei Kast – **Bio-Qualität**

Tuna- und Irisches Bio-Lachs Sashimi	26
an Ponzusauce, grüner Szechuanpfeffer, Wasabi-Mayonnaise, Shisokresse, Chilidip & grüner Papayasalat	
Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise 🌶️	26
dazu Süsskartoffelpüree, „Cancha“-geröstete Maiskörner, eingelegte rote Zwiebeln & Nacho Chips	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	19
mit Peperoncini, Erdnüssen, Rübli & Koriander	
dazu gebratene Riesencrevetten	26
Rindstatare mit Whisky angemacht	24 / 34
Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast	
Candela Salatbowle 🌾	15
mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	
Nüsslisalat an Hausdressing 🌾	17
dazu Schweizer Freiland-Ei, Kräuter-Joghurdip und gerösteten Kernen & Nüssen	
Caramelisierter Ziegenfrischkäse 🌾	19
dazu mariniertes Randensalat mit Kräuter-Baumnusspesto & Schnittlauchöl	

Warme Vorspeisen

Kürbissuppe mit Bio-Äpfeln 🌾	16
mit caramelisierten Kürbiskernen & Creme fraîche	
Indische Currysuppe 🌾	15
mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma	
dazu Crevettenwürfel	19
Steinpilzravioli im Dinkelteig à la creme	22
mit Kräuter-Baumnusspesto & Parmesan	
Pikante Riesencrevetten 🌾	26
mit Chorizo, fermentiertem Knoblauch, Peperoncini & Parmesan dazu Tellicherry-Pfeffer aus Etzingers Mühle	

Nose to tail vom Demeter Bio Rind

Aus dem Neckertal vom Bio-Demeter Hof Frohwies Demeter ist die höchst eingestufte Bio-Qualität	
Bio-Rinds-Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce	42
Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni & Rotwein-Apfelschnitzen	
Bio-Rinds-Rahm-Voressen mit Morcheln 🌾	46
Petersilien-Kartoffelpüree und grünem Gemüse	

Traditionell & International

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce 🌾	45
Petersilien-Kartoffelpüree, grünem Gemüse & Schnittlauchöl	
Pikante Riesencrevetten „Chorizo“ mit Bio-Kartoffelgnocchi	45
Chorizo, Peperoncini, fermentiertem Knoblauch & Parmesan dazu Tellicherry-Pfeffer aus Etzingers Mühle	
Schweizer Pouletbrustwürfel an Stroganoffsauce mit Essiggurken	38
Quarkspätzli & grünem Gemüse	
Rosa gebratenes Hirschfilet	49
Bio-Kartoffelgnocchi an Burgundertrüffel-Sauce dazu Rotkraut, Marroni & Rotwein-Apfelschnitze	
Kalbsfiletgeschnetztes „Zürcher Art“ 🌾	46
an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	
Kalbsleberli 🌾	39
mit Kräutern, Zwiebeln & Portweinjus dazu Butter-Rösti	
Rosa gebratene Rindsfiletmédailles an DIANE-Sauce aus Rahm, Dijonsenf, Cognac & Eschalotten	
Quarkspätzli & grünes Gemüse	300 g 62 200 g 52
Rindsfilet dazu Café de Paris 🌾	300 g 64 200 g 54
Pommes Frites & grünes Gemüse	
Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 3 Riesencrevetten „provençale“ dazu	+ 9

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf

Vegane Vorspeisen

Candela Salatbowle 🌾	15
mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Balsamicodressing	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	19
mit Peperoncini, Erdnüssen, Rüebli & Koriander	
Marinierter Randen 🌾	15
mit Kräuter-Baumnusspesto & Schnittlauchöl	
Nüsslisalat an Balsamicodressing 🌾	14
mit gerösteten Kernen & Nüssen	
Indische Currysuppe 🌾	15
mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma	
Kürbissuppe mit Bio-Äpfeln 🌾	16
mit caramelisierten Kürbiskernen & steirisches Kernöl	
Steinpilzravioli im Dinkelteig an Proseccosauce	22
mit Kräuter-Baumnusspesto & veganem Käse	

Vegane Hauptgerichte

Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni	36
an Burgundertrüffel-Sauce dazu Rotkraut & Rotwein-Apfelschnitze	
Steinpilzravioli im Dinkelteig an Proseccosauce	33
mit grünem Gemüse, Kräuter-Baumnusspesto & veganem Käse	
Bio-Belugalinsen an indischer Curry-Kokossauce 🌾	32
mit grünem Gemüse, Mango-Espuma, Koriander & Kokoschips	

Vegetarische Vorspeisen

Caramelisierter Ziegenfrischkäse 🌾	19
dazu mariniertes Randensalat mit Kräuter-Baumnusspesto & Schnittlauchöl	
Nüsslisalat an Hausdressing 🌾	17
mit Schweizer Freiland-Ei, Kräuter-Joghurdip und gerösteten Kernen & Nüssen	
Kürbissuppe mit Bio-Äpfeln 🌾	16
mit caramelisierten Kürbiskernen & Creme fraîche	
Steinpilzravioli im Dinkelteig à la creme	22
mit Kräuter-Baumnusspesto & Parmesan	

Vegetarische Hauptgerichte

Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni	36
an Burgundertrüffel-Sauce dazu Rotkraut & Rotwein-Apfelschnitze	
Steinpilzravioli im Dinkelteig à la creme	33
mit grünem Gemüse, Kräuter-Baumnusspesto & Parmesan	
Gebratener Thurgauer Bio-Tofu «New Orleans» 🌶️	33
an rassischer Cajun-Rahmsauce dazu Pasta & grünes Gemüse	

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf