

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b> oder <b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Candela-Salatbowle</b> 🌾 mit Blattsalat, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	15
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> 🌾 mit Schweizer Freiland-Ei, Kräuter-Joghurdip und gerösteten Kernen & Nüssen	17
<b>Rindstatare</b> mit Whisky angemacht Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast	24 / 34
<b>Tuna- und Irisches Bio-Lachs Sashimi</b> an Ponzusauce, grüner Szechuanpfeffer, Wasabimayonnaise, Shisokresse, Chilidip und grüner Papayasalat	26 / 34
<b>Kürbissuppe mit Bio-Äpfeln</b> 🌾 caramelisierte Kürbiskerne & Creme fraîche	16

## Hauptgerichte

<b>Gebratene Riesencrevetten „Chorizo“ mit Bio-Kartoffelgnocchi</b> Chorizo, Peperoncini, fermentiertem Knoblauch & Parmesan	45
<b>Kalbsfilet-Geschnetzeltes „Zürcher Art“</b> 🌾 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
<b>Kalbsleberli</b> 🌾 gebraten mit Kräutern und Zwiebeln an Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
<b>Rosa gebratene Rindsfiletmédailles mit Café de Paris</b> 🌾 Pommes Frites & Blattspinat	300g 64 200g 54
<b>Surf &amp; Turf</b> – 3 gebratene Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 9

## Vegane & vegetarische Gerichte

<b>Steinpilz-Ravioli im Dinkelteig à la creme</b> mit grünem Gemüse, Kräuter-Baumnusspesto & Parmesan Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich	33
<b>Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni</b> an Burgundertrüffel-Sauce dazu Rotkraut & Rotwein-Apfelschnitze Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich	36

🌾 = glutenfrei