

## Kalte Vorspeisen

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

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

## Warme Vorspeisen

<b>Selleriecremesuppe mit Bio-Äpfeln</b> 🌶️	15
dazu caramelisierte Walnüsse, Blütenzauber & Crème fraîche	
<b>als Einlage mit Bündnerfleisch-Streifen</b>	18
<b>Indische Currysuppe</b> 🌶️	16
mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma	
<b>dazu Crevettenwürfel</b>	19
<b>Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni</b>	24
an Burgundertrüffel-Sauce & Parmesan	
<b>Pikante Riesencrevetten «Chorizo»</b> 🌶️	26
fermentiertem Knoblauch, Peperoncini & Parmesan dazu Tellicherry-Pfeffer aus Etzingers Mühle	

## Nose to tail vom Bio Aubrac Rind

<b>Aus dem Neckertal vom Hof Frohwies</b>	
<b>Bio-Rinds-Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce</b>	42
Quarkspätzli & grünes Gemüse	
<b>Bio-Rinds-Rahm-Voressen mit Morcheln</b> 🌶️	43
Quarkspätzli & grünes Gemüse	

## Traditionell & International

<b>Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce</b> 🌶️	45	
Petersilien-Kartoffelpüree, Blattspinat & Schnittlauchöl		
<b>Pikante Riesencrevetten „Chorizo“</b> 🌶️	45	
mit Bio-Kartoffelgnocchi, Knoblauch, Peperoncini & Parmesan dazu Tellicherry-Pfeffer aus Etzingers Mühle		
<b>Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte</b>	48	
Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni an Burgundertrüffel-Sauce dazu Bohnengemüse		
<b>„Cajun New Orleans“ Schweizer Pouletbrustwürfel &amp; gebratene Riesencrevette</b> 🌶️	38	
an rassischer Cajun-Rahmsauce, Linguine & grünes Gemüse		
<b>Kalbsfiletgeschnetztes „Zürcher Art“</b> 🌶️	46	
an Champignonsauce dazu Butter-Rösti		
<b>Kalbsleberli</b> 🌶️	39	
mit Kräutern, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti		
<b>Rosa gebratene Rindsfiletmédallions an DIANE-Sauce – Cognac-Senfrahmsauce</b>		
Quarkspätzli & grünes Gemüse	300 g 62	200 g 52
<b>Rindsfilet dazu Café de Paris</b> 🌶️	300 g 64	200 g 54
Pommes Frites & Blattspinat		
<b>Surf &amp; Turf</b> zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 2 Riesencrevetten „provençale“ dazu		+ 7

🌶️ = glutenfrei

🌶️ = scharf

## Vegane Vorspeisen

<b>Candela Salatbowle</b> 🌾	15
mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Balsamicodressing	
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌾 🌶️	19
mit Peperoncini, Erdnüssen, Rüebli & Koriander	
<b>Marinierter Randen</b> 🌾	15
mit Kräuter-Baumnusspesto & Schnittlauchöl	
<b>Nüsslisalat an Balsamicodressing</b> 🌾	14
mit gerösteten Kernen & Nüssen	
<b>Indische Currysuppe</b> 🌾	16
mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma	
<b>Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni</b>	24
an Burgundertrüffel-Sauce & veganem Käse	

## Vegane Hauptgerichte

<b>Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni</b>	36
an Burgundertrüffel-Sauce dazu Blattspinat & Schnittlauchöl	
<b>Steinpilzravioli im Dinkelteig an Proseccosauce</b>	33
mit grünes Gemüse, Kräuter-Baumnusspesto & veganem Käse	
<b>Bio-Tofu aus dem Thurgau</b> 🌾 🌶️	33
an roter Thaicurrysauce dazu Jasminreis, Pak choi Gemüse, Koriander & Kokoschips	

## Vegetarische Vorspeisen

<b>Candela Salatbowle</b> 🌾	15
mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Hausdressing	
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> 🌾	17
mit Schweizer Freiland-Ei, Kräuter-Joghurdip und gerösteten Kernen & Nüssen	
<b>Caramelisierter Ziegenfrischkäse</b> 🌾	19
dazu marinierter Randensalat mit Kräuter-Baumnusspesto & Schnittlauchöl	
<b>Selleriecremesuppe mit Bio-Äpfeln</b> 🌾	15
dazu caramelisierte Walnüsse, Blütenzauber & Crème fraîche	
<b>Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni</b>	24
an Burgundertrüffel-Sauce & Parmesan	

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni</b>	36
an Burgundertrüffel-Sauce dazu Blattspinat & Schnittlauchöl	
<b>Steinpilzravioli im Dinkelteig à la creme</b>	33
mit grünem Gemüse, Kräuter-Baumnusspesto & Parmesan	
<b>Cajun Pasta «New Orleans»</b> 🌶️	29
rassige Cajun-Rahmsauce dazu Linguine & grünes Gemüse	

🌾 = glutenfrei

🌶️ = scharf