

Candela

bei Freunden

Unsere Wintervorschläge 2024

Liebe Gäste

Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen
unsere Menu Vorschläge.

Lassen Sie sich von unseren Menus,
welche wir für Sie kreiert haben, inspirieren.
Gerne können Sie sich auch Ihr eigenes Menu zusammenstellen.
Jederzeit sind wir gerne bereit Ihre Wünsche und Vorstellungen
zu berücksichtigen.

Wir bitten Sie nur ein Menu auszuwählen.
Vegetarische & vegane Gerichte können wir immer miteinbeziehen.
Die Suppen, Vorspeisen und Beilagen der einzelnen, Menus 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 caramelisierten Walnüssen & Creme fraîche

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 caramelisierten Baumnüssen & Creme fraîche | 10 |
| Indisches Currysuppen mit Mango-Espuma | 10 |
| Mediterrane Gemüsecremesuppe mit Trockentomatenöl | 10 |

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 |