

Vorspeisen

Tagessalat oder Tagessuppe	7.50
Candela-Salatbowle 🌾 mit Blattsalat, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	15
Nüsslisalat an Hausdressing 🌾 mit Schweizer Freiland-Ei, Kräuter-Joghurdip und gerösteten Kernen & Nüssen	17
Rindstatare mit Whisky angemacht Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast	24 / 34
Tuna-Tataki & Lachs-Sashimi an Ponzusauce, grüner Szechuanpfeffer, Wasabimayonnaise, Shisokresse, Chilidip und grüner Papayasalat	26 / 34
Indische Currysuppe 🌾 Mango-Espuma, Koriander & frischer Mango	15

Hauptgerichte

Gebratene Riesencrevetten „Chorizo“ mit Bio-Kartoffelgnocchi, Peperoncini, fermentiertem Knoblauch & Parmesan	45
Kalbsfilet-Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 🌾 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
Kalbsleberli 🌾 mit Kräutern, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte Bio-Kartoffelgnocchi mit caramelisierten Marroni an Burgundertrüffelsauce & Bohnen	48
Rosa gebratene Rindsfiletmédailles mit Café de Paris 🌾 Pommes Frites & Blattspinat	300g 64 200g 54
Surf & Turf - 2 gebratene Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 7

Vegane & vegetarische Gerichte

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

Salate

Rindsfiletwürfel mit Café de Paris	37
Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce	33
dazu unsere Salatbowle an Haus- oder Balsamicodressing mit Blattsalat, Gemüse, Früchte, gerösteten Kernen & Nüssen	

🌾 = glutenfrei

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte und über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.