

## 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