

Candela

bei Freunden

Unsere Menuvorschläge Frühling - Sommer 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

Unser Bio-Rind beziehen wir vom Hof Frohwies im Bächli-Hemberg von der Familie Müller

Menu Bio Rind 1

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten, Gemüsen, Früchten, gerösteten Nüssen & Kernen

Rüebli-suppe mit Red-Love 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

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & Radieschen

Rieslingcremesuppe mit Kräuterrahm

Rindshackbraten mit verschiedenen Gewürzen an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & grünes Gemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 62

4-Gang Menu sFr. 72

Vom Schweizer Kalb

Menu Kalb 1

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten, Gemüsen, Früchten, gerösteten Nüssen & Kernen

Südländische Tomatensuppe mit Schnittlauchöl

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

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & knusprigen Speckwürfeli

Rieslincremesuppe mit Kräuterrahm

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

Candela Spezialitäten Menu

Menu Rind 1

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & Radieschen

Südländische Tomatensuppe mit Schnittlauchöl

Rindshuftgeschnetztes 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, Sprossen & Meerrettich

Weisse Spargelcremesuppe mit Spargelrinne

Rosa gebratenes Rindfiletmédallions 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

Cremige Stracciatella di Burrata dazu Cherry-Tomaten mit Kräutern mariniert dazu Balsamicoperlen

Rieslingcremesuppe mit Kräuterrahm

Rindfiletwürfel an Pommery-Senfsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 79

4-Gang Menu sFr. 89

Menu Rind 4

Salatbowle an Hausdressing mit Blattsalaten, Gemüsen, Früchten, gerösteten Nüssen & Kernen

Rüebli-suppe mit Red-Love Apfel-Espuma

„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

Weisse Spargelcremesuppe mit Spargeleinlage

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

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & Radieschen

Südländische Tomatensuppe mit Schnittlauchöl

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

Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & Speckwürfeli

Rüeblisuppe mit Red-Love Apfel-Espuma

Schweizer Poulet-Piccata an Portweinjus dazu Weisswein-Risotto & Zucchini-Tomatengemüse

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 55

4-Gang Menu sFr. 65

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
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & Radieschen	13
Bunter Blattsalat an Hausdressing mit gehacktem Freiland Ei & knusprigen Speckwürfel	14
Lachsmousse & geräucherter Lachs mit Honig-Dill-Senfauce, Sprossen & Meerrettich	22
Tuna- & Lachs Sashimi an Ponzusauce mit Wasabimayonnaise, Szechuanpfeffer & grünem Papayasalat	23
Tomatensalat an Balsamicosauce dazu Basilikumfrischkäse	15
Cremige Stracciatella di Burrata dazu Cherry-Tomaten mit Kräutern mariniert dazu Balsamicoperlen	19
Octopussalat an rassiger, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise mit eingelegten, roten Zwiebeln, Süsskartoffelpüree & Nacho Chips	23

Suppen

Rüebli-suppe mit Red-Love Apfel-Espuma	10
Rieslingcremesuppe mit Kräuterrahm	10
Indisches Currysuppchen mit Mango-Espuma & Koriander	10
Südländische Tomatensuppe mit Schnittlauchöl	10
Von März bis Ende Mai erhältlich	
Weisse Spargelcremesuppe mit Spargelbeilage	12
Von Juni bis September erhältlich	
Gazpacho-kalte spanische Gemüsesuppe mit Olivenöl extra Vergine	12

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

Gebratenes Wildfang-Zanderfilet auf Ratatouillegemüse & Kräutersauce	18
Bio-Pomodori-Mascarpone-Ravioli an Salbeibutter & Parmesan	18
Riesencrevetten an roter Thaicurrysauce dazu Pak choi Gemüse	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
Pouletbrustwürfel an Champignonsauce dazu Kräuter-Pilawreis & grünes Gemüse	33
Pouletbrustwürfel 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 Kartoffelgnocchi & mediterranes Gemüse	52
Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	46
Rindsfiletwürfel an Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	46
„Ravioli al Ragù“ Pomodori secci-Mascarpone-Ravioli, Bolognese, Salbei-Trockentomatenbutter & Parmesan	33

Von unserem Bio Rind

Hackbraten mit verschiedenen Gewürzen an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree & grünes Gemüse	35
Rindsvoressen im Rotwein geschmort dazu Quarkspätzli & grünes Gemüse	38

Gerne geben wir Ihnen über weitere Bio-Gerichte Auskunft

Vom Lamm

Rosa gebratene Lammfilets an Portweinjus dazu Kartoffelgnocchi & Ratataouille	36
--	----

Süsser Abschluss

Dessert Variation Candela verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	13
Caramelisierte Vanillecreme mit marinierten Beeren & Himbeersorbet	13
Schokoladenbrownie mit Baumüssen mit marinierten Beeren & Vanilleglace	14
Cheesecake mit Aprikosenkompott & Mango-Passionsfruchtsorbet	15
Erdbeerparfait mit Aprikosenkompott & Zitronenstreusel	15