

Kalte Vorspeisen

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

Tuna- & Lachs-Sashimi an Ponzusauce	26
mit grünem Szechuanpfeffer, Frühlingszwiebeln, Wasabi-Mayonnaise, Piso-Kresse, eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat	
Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise 🌾	26
dazu Süsskartoffelpüree, „Cancha“-geröstete Maiskörner, eingelegte rote Zwiebeln, Koriander & Nacho Chips	
Schottisches Rauchlachs-Tatar aus unserer Räucherboutique im Toggenburg	26
mit Honig-Dillsauce, Meerrettichmousse & Toast	
Beef-Tataki vom Rindsfilet im Sesammantel nach japanischer Art zubereitet	28
an Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln & Furikake-Sesamgewürz dazu Auberginen-Misopüree	
Rindstatare mit Whisky angemacht	24 / 34
Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast	
Weisser Spargelsalat an Sherrydressing 🌾	19
mit gerösteten Haselnüssen & Himbeer-Gelée	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	19
mit Rübli, Peperoncini, Erdnüssen & Koriander	
dazu gebratene Riesencrevetten	28
Candela Salatbowle 🌾	15
mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	

Warme Vorspeisen

Weisse Spargelcremesuppe	16
mit knusprigem Panko, Nussbutter & Spargeln	
dazu geräuchte Lachswürfel aus unserer Räucherboutique im Toggenburg	19
Indische Currysuppe 🌾	16
mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma	
dazu Crevettenwürfel	19
3 Jakobsmuscheln in der Schale	24
mit Café de Nippon Butter, Yuzuperlen & Panko-Crunch	
Pikante Riesencrevetten «Chorizo» 🌾	26
fermentiertem Knoblauch, Peperoncini & Parmesan dazu Tellicherry-Pfeffer aus Etzingers Mühle	
Bio-Kartoffelgnocchi auf sonnengetrockneten Tomaten à la creme	22
Bärlauchöl & Parmesan	

Nose to tail vom Bio Aubrac Rind

Aus dem Neckertal vom Hof Frohwies	
Bio-Rinds-Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce	42
mit neuen Bratkartoffeln & Frühlingsgemüse	
Frühlingshaftes Bio-Rinds-Rahm-Voessen mit Morcheln 🌾	44
grüne Spargeln, Perlzwiebeln, Erbsen & Creme fraîche dazu neue Bratkartoffeln	

Traditionell & International

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce	45
Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli, grüne Spargeln & Bärlauchöl	
Pikante Riesencrevetten „Chorizo“	45
mit Bio-Kartoffelgnocchi, Knoblauch, Peperoncini & Parmesan dazu Tellicherry-Pfeffer aus Etzingers Mühle	
Rosa gebratene Lammfilets an Himbeer-Speck-Jus 🌾	46
neue Bratkartoffeln & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter	
„Cajun New Orleans“ Schweizer Pouletbrustwürfel & gebratene Riesencrevette	38
an rassisger Cajun-Rahmsauce, Linguine-Pasta & Frühlingsgemüse	
Kalbsfiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 🌾	46
an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	
Kalbsleberli 🌾	39
mit Kräutern, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti	
Rindsfilet mit Thymiankruste überbacken an Portweinjus	300 g 65 200 g 55
Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli & grüne Spargeln	
Rosa gebratene Rindsfiletmédailles dazu Pommes Frites & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter 🌾	300 g 64 200 g 54
wahlweise mit Café de Paris oder „Diane-Sauce“ aus Dijonsenf, Eschalotten, Cognac & Rahm	
Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 2 Riesencrevetten „provençale“ dazu 🌾	+ 8

🌾 = glutenfrei

Vegane Vorspeisen

Candela Salatbowle 🌾	15
mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Balsamicodressing	
Weisser Spargelsalat an Sherrydressing 🌾	19
mit gerösteten Haselnüssen & Himbeer-Gelée	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	19
mit Rübli, Peperoncini, Erdnüssen, & Koriander	
Indische Currysuppe 🌾	16
mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma	
Bio-Kartoffelgnocchi auf sonnengetrockneten Tomaten à la creme	22
Bärlauchöl & veganem Käse	

Vegane Hauptgerichte

Bio-Kartoffelgnocchi auf sonnengetrockneten Tomaten à la creme	33
mit Frühlingsgemüse, Bärlauchöl & veganem Käse	
Madras-Curry mit knusprigem Bio-Tofu aus dem Thurgau 🌾	33
an rassischer, fruchtiger Madrassauce mit Frühlingsgemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli an Proseccosauce	34
mit grünen Spargeln, geröstetem Haselnuss-Pesto & veganem Käse	

Vegetarische Vorspeisen

Candela Salatbowle 🌾	15
mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Hausdressing	
Weisser Spargelsalat an Sherrydressing 🌾	19
mit gerösteten Haselnüssen & Himbeer-Gelée	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	19
mit Rübli, Peperoncini, Erdnüssen, & Koriander	
Weisse Spargelcremesuppe	16
mit knusprigem Panko, Nussbutter & Spargeln	
Indische Currysuppe 🌾	16
mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma	

Vegetarische Hauptgerichte

Bio-Kartoffelgnocchi auf sonnengetrockneten Tomaten à la creme	33
mit Frühlingsgemüse, Bärlauchöl & Parmesan	
Madras-Curry mit knusprigem Bio-Tofu aus dem Thurgau 🌾	33
an rassischer, fruchtiger Madrassauce mit Frühlingsgemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli an Proseccosauce	34
mit grünen Spargeln, geröstetem Haselnuss-Pesto & Parmesan	
Cajun Pasta «New Orleans»	29
an rassischer Cajun-Rahmsauce dazu Linguine-Pasta & Frühlingsgemüse	

🌾 = glutenfrei