

## Vorspeisen

<b>Tagessalat</b> oder <b>Tagessuppe</b>	7.50
<b>Candela-Salatbowle</b> 🌾 mit Blattsalat, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	15
<b>Weisser Spargelsalat an Sherrydressing</b> 🌾 mit gerösteten Haselnüssen & Himbeer-Gelée	19
<b>Rindstatare</b> mit Whisky angemacht Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurtdip dazu Senfbuttermilch & Toast	24 / 34
<b>Tuna- &amp; Lachs-Sashimi an Ponzusauce</b> mit grünem Szechuanpfeffer, Frühlingszwiebeln, Wasabi-Mayonnaise, Piso-Kresse, eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat	26 / 34
<b>Weisse Spargelcremesuppe</b> mit knusprigem Panko, Nussbutter & Spargeln	16

## Hauptgerichte

<b>Gebratene Riesencrevetten „Chorizo“</b> mit Bio-Kartoffelgnocchi, Knoblauch, Peperoncini, & Parmesan	45
<b>Kalbsfilet-Geschnetzeltes „Zürcher Art“</b> 🌾 an Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
<b>Kalbsleberli</b> 🌾 mit Kräutern, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
<b>Rosa gebratene Rindsfiletmédailles mit Café de Paris</b> 🌾 Pommes Frites & Blattspinat	300g 65 200g 55
<b>Surf &amp; Turf</b> - 2 gebratene Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 8

## Vegane & vegetarische Gerichte

<b>Madras-Curry mit knusprigem Bio-Tofu</b> aus dem Thurgau 🌾 an rassiger, fruchtiger Madrassauce mit Frühlingsgemüse mit Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney <small>Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich</small>	33
<b>Bio-Kartoffelgnocchi auf sonnengetrockneten Tomaten à la creme</b> mit Frühlingsgemüse, Bärlauchöl & Parmesan <small>Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich</small>	33

## Salate

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

🌾 = glutenfrei