

Vorspeisen

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

Hauptgerichte

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

Vegane & vegetarische Gerichte

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

🌾 = glutenfrei

Candela Spezialitäten

Rauchlachs-Tatar aus unser Räucherboutique im Toggenburg

mit Honig-Dillsauce, Meerrettichmousse & Toast

34.50

Tuna- und Lachs-Sashimi

an Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Pisokresse, Frühlingszwiebeln, eingelegtem Ingwer und grünem Papayasalat

34.50

Gebratene Riesencrevetten

dazu grüner Papayasalat mit Rüebl, Peperoncini, Erdnüssen & Koriander

38.50

Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise

dazu eingelegte rote Zwiebeln, Nacho Chips & mariniertem Tomatensalat mit Avocadocreme

34.50

Rindstatare mit Whisky angemacht

Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast

34

Japanisches Beef-Tataki im Sesammantel - Rindsfilet-Carpaccio

an Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln & Furikake-Sesamgewürz
dazu Auberginen-Misopüree

38.50

Sommer Salate

Gebrautes Zanderfilet

mit Kräutercremesauce

35

Pikante Riesencrevetten «Chorizo»

mit fermentiertem Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer

38.50

Rosa gebratenes Lammfilet

mit Himbeer-Speckjus

38.50

Rosa gebratene Rindsfiletwürfel 200g «Teriyaki-Style»

mariniert an einer Japanischen-Würzsauce

42

200 g rosa gebratene Rindsfiletmédailles

dazu Café de Paris

48

Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei, verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamico Dressing

Portion Pommes Frites

7