

Katte Vorspeisen

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

| | |
|---|---------|
| 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 | |
| Tuna- & Lachs-Sashimi an Ponzusauce | 26 |
| mit Frühlingszwiebeln, Wasabi-Mayonnaise, PISO-Kresse & eingelegtem Ingwer dazu grüner Papayasalat | |
| Beef-Tataki vom Rindfilet im Sesammantel nach japanischer Art zubereitet | 28 |
| an Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln & Furikake-Sesamgewürz dazu Auberginen-Misopüree | |
| Zu unseren Sashimi & Tataki Gerichten servieren wir Ihnen gerne einen aromatischen Junmai Bio-Sake | 50 cl 7 |
| Rindstatare mit Whisky angemacht | 24 / 34 |
| Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast | |
| Farbiger Tomatensalat mit Pfirsichen 🌾 | 18 |
| auf Cashew-Creme mit Togarashi-Gewürz aus Sesam, Mandarine, Chili & Paprika | |
| dazu Burrata | 19 |
| 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 | |

Suppen & warme Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe | 16 |
| mit Gurken-Ginsorbet & Balsamicoperlen | |
| 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 |
| mit fermentiertem Knoblauch, Peperoncini & Parmesan dazu Tellicherry-Pfeffer aus Etzingers Mühle | |
| Sommerkräuter-Kartoffelgnocchi | 22 |
| auf Röstgemüsesauce mit Parmesan & gerösteten Pinienkernen | |

Nose to tail vom Bio Aubrac Rind

| | |
|---|----|
| Aus dem Neckertal vom Hof Frohwies | |
| Bio-Rinds-Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce | 42 |
| mit Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat mit Knoblauch-Zwiebelbutter | |
| Bio-Rinds-Rahm-Voressen mit Morcheln 🌾 | 44 |
| Perlzwiebeln & Creme fraîche dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Sommergemüse | |

Traditionell & International

| | |
|--|----------------------|
| Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce 🌾 | 45 |
| Petersilien-Kartoffelpüree, Sommergemüse & Schnittlauchöl | |
| Pikante Riesencrevetten „Chorizo“ | 45 |
| mit Sommerkräuter-Kartoffelgnocchi, Knoblauch, Peperoncini & Parmesan dazu Tellicherry-Pfeffer aus Etzingers Mühle | |
| Rosa gebratene Lammfilets an Himbeer-Speck-Jus 🌾 | 46 |
| dazu Bio-Mascarpone-Trockentomaten-Ravioli & Ratatouille | |
| „Cajun New Orleans“ Schweizer Pouletbrustwürfel & gebratene Riesencrevette | 38 |
| an rassischer Cajun-Rahmsauce, Linguine-Pasta & Sommergemüse | |
| Kalbsfiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 🌾 | 46 |
| an Champignonsauce dazu Butter-Rösti | |
| Kalbsleberli 🌾 | 39 |
| mit Kräutern, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti | |
| Rindfilet mit Rosmarinkruste überbacken an Portweinjus | 300 g 65 200 g 55 |
| Sommerkräuter-Kartoffelgnocchi & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter | |
| Rosa gebratene Rindfiletmédailles 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

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte und über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Vegane Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Candela Salatbowle 🌾 | 15 |
| mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Balsamicodressing | |
| Farbiger Tomatensalat mit Pfirsichen 🌾 | 18 |
| auf Cashew-Creme mit Togarashi-Gewürz aus Sesam, Mandarine, Chili & Paprika | |
| Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾 | 19 |
| mit Rübli, Peperoncini, Erdnüssen, & Koriander | |
| Indische Currysuppe 🌾 | 16 |
| mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma | |
| Sommerkräuter-Kartoffelgnocchi | 22 |
| auf Röstgemüsesauce, veganem Käse & gerösteten Pinienkernen | |

Vegane Hauptgerichte

| | |
|--|----|
| Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen 🌾 | 33 |
| an rassisger, fruchtiger Madrassauce mit Sommergemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney | |
| Bio-Zitronen-Thymian-Ravioli an Proseccosauce | 34 |
| mit Ratatouille & veganem Käse | |
| Sommerkräuter-Kartoffelgnocchi | 33 |
| auf Röstgemüsesauce, Saisongemüse, veganem Käse & gerösteten Pinienkernen | |

Vegetarische Vorspeisen

| | |
|--|----|
| Candela Salatbowle 🌾 | 15 |
| mit Blattsalaten, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Hausdressing | |
| Farbiger Tomatensalat mit Pfirsichen 🌾 | 18 |
| auf Cashew-Creme mit Togarashi-Gewürz aus Sesam, Mandarine, Chili & Paprika dazu Burrata | 19 |
| Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾 | 19 |
| mit Rübli, Peperoncini, Erdnüssen, & Koriander | |
| Gazpacho – kalte spanische Gemüsesuppe mit Gurken-Ginsorbet & Balsamicoperlen | 16 |
| Indische Currysuppe 🌾 | 16 |
| mit frischer Mango, Koriander & Mango-Espuma | |
| Sommerkräuter-Kartoffelgnocchi | 22 |
| auf Röstgemüsesauce, Parmesan & gerösteten Pinienkernen | |

Vegetarische Hauptgerichte

| | |
|--|----|
| Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen 🌾 | 33 |
| an rassisger, fruchtiger Madrassauce mit Sommergemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney | |
| Bio-Mascarpone-Trockentomaten-Ravioli | 34 |
| mit Ratatouille, Salbeibutter & Parmesan | |
| Cajun Pasta «New Orleans» | 29 |
| an rassisger Cajun-Rahmsauce dazu Linguine-Pasta & Sommergemüse | |
| Sommerkräuter-Kartoffelgnocchi | 33 |
| auf Röstgemüsesauce, Saisongemüse, Parmesan & gerösteten Pinienkernen | |

🌾 = glutenfrei