

## Vorspeisen

<b>Tagessalat oder Tagessuppe</b>	7.50
<b>Candela-Salatbowle</b> 🌾 mit Blattsalat, Früchten, Gemüse, gerösteten Kernen & Nüssen an Haus- oder Balsamicodressing	15
<b>Farbiger Tomatensalat mit Pfirsichen</b> 🌾 auf Cashew-Creme mit Togarashi-Gewürz aus Sesam, Mandarine Chili & Paprika	18
<b>dazu Burrata</b>	19
<b>Rindstatare</b> mit Whisky angemacht Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip dazu Senfbutter & Toast	24
<b>Tuna- &amp; Lachs-Sashimi an Ponzusauce</b> mit Frühlingszwiebeln, Wasabi-Mayonnaise, Piso-Kresse, eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat	26
<b>dazu servieren wir Ihnen gerne einen aromatischen Junmai Bio-Sake</b>	50 cl 7
<b>Gazpacho-</b> kalte spanische Gemüsesuppe mit Gurken-Ginsorbet & Balsamicoperlen	16

## Hauptgerichte

<b>Gebratene Riesencrevetten „Chorizo“</b> mit Sommerkräuter-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 64 200g 54
<b>Surf &amp; Turf</b> - 2 gebratene Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 8

## Vegane & vegetarische Gerichte

<b>Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu</b> «Ensoy» aus Muolen 🌾 an rassiger, fruchtiger Madrassauce mit Sommergemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney <i>Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich</i>	33
<b>Sommerkräuter-Kartoffelgnocchi auf Röstgemüse-Sauce</b> mit Saisongemüse, Parmesan & gerösteten Pinienkernen <i>Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich</i>	33

🌾 = glutenfrei