

## Vegane Vorspeisen

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

## Vegane Hauptgerichte

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

## Vegetarische Vorspeisen

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

## Vegetarische Hauptgerichte

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

🌾 = glutenfrei