

Mittags Empfehlungen

Tagessalat	7.50
Tagessuppe – Rindsbouillon mit Flädli und Gemüsestreifen	7.50

Fisch Teller	25.50
Gebratener Lachsspiess* an Schnittlauchöl dazu Pilawreis und Lauch à la creme	
Fisch Empfehlung	35.50
Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Petersilienkartoffelpüree, Sommergemüse und Schnittlauchöl	
Fleisch Teller	24.50
Lammgeschnetzeltes an Cognacrahmsauce dazu Kartoffelgratin und glasierte Rüebli	
Rind-Empfehlung	42.50
Rindsfiletwürfel an rassiger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	
Hackbraten mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce	29.50
dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	
Küchenchef-Empfehlung	34.00
Kalbsschnitzel al limone dazu Linguine und Blattspinat	
Hausburger im Maisbun mit Cheddar überbacken	28.50
mit Coleslaw- und Eisbergsalat, Röstzwiebeln und Chimichurri-Mayonnaise dazu Pommes Frites	

Vegetarisch & Vegan

Vegetarischer Teller	22.50
Mediterraner Gemüserisotto dazu Burrata und Basilikumpesto	
Veganer Teller	22.50
Kichererbsenragoût an Tomatensauce dazu Basilikumfrischkäse und Blumenkohl	

Salat-Empfehlung

Siedfleischsalat an Kräuterdressing	25.50
dazu verschiedene Blatt- & Gemüsesalate, Schalotten, Essiggurken & Freiland-Ei an Balsamicodressing	

* Zucht Norwegen ** Wildfang Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

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

Ceviche – Zanderfilettranchen kalt mariniert in «Leche de Tigre»

dazu Süsskartoffelpüree, rote Zwiebeln und «Cancha»-geröstete Maiskörner dazu Avocadocreame & Nachos

32.50

Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise

dazu Süsskartoffelpüree, «Cancha»-geröstete Maiskörner, eingelegte rote Zwiebeln, Nacho Chips & Koriander

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 marinierter Weisskohlsalat

38.50

Sommer Salate

Gebratenes 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 180g an rassiger Teriyakisauce

japanische Würzsauce mit Ingwer, Chili & Schalotten dazu Furikake-Sesamgewürz

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

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Portion Pommes Frites

7