

# Candela

bei Freunden

## Unsere Herbst- Wintermenüvorschläge 2024 / 2025

### **Liebe Gäste**

Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen unsere Menü Vorschläge.

Lassen Sie sich von unseren Menüs, welche wir für Sie kreiert haben, inspirieren. Gerne können Sie sich auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen. Jederzeit sind wir gerne bereit Ihre Wünsche und Vorstellungen zu berücksichtigen.

Wir bitten Sie nur ein Menü auszuwählen. Vegetarische & vegane Gerichte können wir immer miteinbeziehen. Die Suppen, Vorspeisen und Beilagen der einzelnen, Menüs können jederzeit untereinander ausgetauscht werden.

Ihre Gastgeber

Monika Gerster & René Engler mit dem ganzen Candela Team

## Menu 1 vom Rind

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Rindshuftgeschnetzeltes an rassiger Stroganoffsauce** dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 62      4-Gang Menu sFr. 72

## Menu 2 vom Rind

**Nüsslisalat an Hausdressing** mit Freiland Ei, Radieschen & Tomaten  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Rosa gebratenes Rindsfiletmédaillons an Cognacsauce** dazu Kartoffelgratin & saisonales Gemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 79      4-Gang Menu sFr. 89

## Menu 3 vom Rind

**Nüsslisalat an Hausdressing** mit gehacktem Freiland Ei, Tomaten & knusprigen Speckwürfel  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Rindsfiletwürfel an rassiger Stroganoffsauce** dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 75      4-Gang Menu sFr. 85

## Menu 4 vom Rind

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Rindsfiletmedaillon an DIANE-Sauce** aus Dijonsenf, Eschalotten, Cognac & Rahm  
dazu Petersilien-Kartoffelpüree & saisonales Gemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 79      4-Gang Menu sFr. 89

### Ihre Wunsch-Suppe zur Auswahl:

**Rüebli-suppe** mit Apfel-Espuma

**Steinpilzcremesuppe** mit Wildkräuterblumen

**Rieslingcremesuppe** mit in Weisswein eingelegten Trauben

**Blumenkohlcremesuppe** mit oder ohne geräuchertem Bauernspeck

## Menu 5 vom Weiderind

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Rinds-Voessen im Rotwein geschmort** dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 65      4-Gang Menu sFr. 75

## Menu 6 vom Bio Rind

Das Aubrac Bio-Rind beziehen wir vom Hof Frohwies im Bächli-Hemberg

**Nüsslisalat** an Hausdressing mit Freiland Ei, Radieschen & Tomaten  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Bio-Rindhackbraten** mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce  
dazu Petersilien-Kartoffelpüree & saisonales Gemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 65      4-Gang Menu sFr. 75

## Menu 1 vom Schweizer Kalb

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Schweizer Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce** dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 72      4-Gang Menu sFr. 82

## Menu 2 vom Schweizer Kalb

**Nüsslisalat an Hausdressing** mit Freiland Ei, Radieschen & Tomaten  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Schweizer Kalbsfilet-Piccata an Rotweinjus** dazu Weisswein-Risotto & Zucchettigemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 73      4-Gang Menu sFr. 83

### Ihre Wunsch-Suppe zur Auswahl:

**Rüebli-suppe** mit Apfel-Espuma

**Steinpilzcremesuppe** mit Wildkräuterblumen

**Rieslingcremesuppe** mit in Weisswein eingelegten Trauben

**Blumenkohlcremesuppe** mit oder ohne geräuchertem Bauernspeck

## Menu 1 vom Schweizer Poulet

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl

\*\*\*

**Schweizer Pouletbrustwürfel an rassisger Stroganoffsauce** dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 59

4-Gang Menu sFr. 69

## Menu 2 vom Schweizer Poulet

**Nüsslisalat an Hausdressing** mit Freiland Ei, Radieschen & Tomaten

\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl

\*\*\*

**Schweizer Pouletbrust an Rotweinjus** dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 59

4-Gang Menu sFr. 69

## Menu 3 vom Schweizer Poulet

**Salatbowle an Hausdressing** mit Blattsalaten Gemüsen Früchten gerösteten Nüssen & Kernen

\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl

\*\*\*

**Poulet-Piccata an Rotweinjus** dazu Weisswein-Risotto & Zucchettigemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 59

4-Gang Menu sFr. 69

### Ihre Wunsch-Suppe zur Auswahl:

**Rüebli-suppe** mit Apfel-Espuma

**Steinpilzcremesuppe** mit Wildkräuterblumen

**Rieslingcremesuppe** mit in Weisswein eingelegten Trauben

**Blumenkohlcremesuppe** mit oder ohne geräuchertem Bauernspeck

## Vorspeisen

<b>Salatbowle an Hausdressing</b> mit Blattsalaten Gemüse Früchten gerösteten Nüssen & Kernen	15
<b>Bunter Blattsalat an Hausdressing</b> mit gerösteten Nüssen & Kernen	14
<b>Fleischbällchen an japanischer BBQ-Sauce</b> dazu bunte Blattsalate an Hausdressing	18
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> mit gehacktem Freiland Ei, Radieschen & Tomaten	15
<b>Nüsslisalat an Hausdressing</b> mit gehacktem Freiland Ei, Tomaten & knusprigen Speckwürfel	16
<b>Rauchlachs-Tatar</b> mit Honig-Dill-Senfsauce & Meerrettichmousse	22
<b>Tuna- &amp; Lachs Sashimi</b> an Ponzusauce, Frühlingszwiebeln, Wasabimayonnaise, & grünem Papayasalat	26
<b>Octopussalat</b> an rassiger, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise mit Süsskartoffelpüree, eingelegten roten Zwiebeln & Nacho Chips	23

## Suppen

<b>Rüebli-suppe</b> mit Apfel-Espuma	13
<b>Steinpilzcremesuppe</b> mit Waldkräuterblumen	13
<b>Rieslingcremesuppe</b> mit in Weisswein eingelegten Trauben	13
<b>Blumenkohlcremesuppe</b> mit oder ohne geräuchertem Bauernspeck	13

## Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Gebratenes Wildfang-Zanderfilet</b> auf Blattspinat an Safransauce	18
<b>Bio-Mascarpone-Trockentomaten-Ravioli an Salbeibutter</b> mit Ofentomaten & Parmesan	18
<b>Riesencrevetten «Chorizo»</b> mit fermentiertem Knoblauch, Peperoncini & Parmesan	26

## Schweizer Poulet

„New Orleans“ Pouletbrustgeschnetzeltes & 1 Riesencrevette an rassisger Cajunrahmsauce dazu Pasta & saisonales Gemüse	35
<b>Poulet-Piccata an Rotweinjus</b> dazu Weisswein-Risotto & Zucchettigemüse	35
<b>Pouletsteak an Cognacsauce</b> dazu Kartoffelgratin & saisonales Gemüse	35
<b>Gebratene Pouletbrust an Rotweinjus</b> dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat	36
<b>Pouletbrustwürfel an Champignonsauce</b> dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse	36
<b>Pouletbrustwürfel an rassisger Stroganoffsauce</b> dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse	36

## Schweizer Kalb

<b>Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce</b> dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse	45
<b>Kalbsfilet-Piccata an Rotweinjus</b> dazu Weisswein-Risotto & Zucchettigemüse	45

## Vom Rind

<b>Rindshuftgeschnetzeltes an rassisger Stroganoffsauce</b> dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse	34
<b>Rindsfiletmédailles an Cognacsauce</b> dazu Kartoffelgratin & saisonales Gemüse	52
<b>Rindsfilet am Stück gebraten an Rotweinjus</b> dazu Kartoffelgratin & saisonales Gemüse	52
<b>Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce</b> dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse	46
<b>Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce</b> dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse	46
„Ravioli al Ragù“ Mascarpone-Trockentomaten-Ravioli, Bolognese, Salbei-Trockentomatenbutter & Parmesan	33
<b>Rindsfiletmedaillon an DIANE-Sauce</b> aus Dijonsenf, Eschalotten, Cognac & Rahm dazu Petersilien-Kartoffelpüree & saisonales Gemüse	52

## Von unserem Bio Rind

<b>Bio-Rindshackbraten</b> mit 12 verschiedenen Gewürzen an Rotweinsauce dazu Petersilien-Kartoffelpüree & saisonales Gemüse	39
<b>Rindsvoressen vom Weiderind im Rotwein geschmort</b> dazu Quarkspätzli & saisonales Gemüse	38
<b>Zwei Hacktätschli an Pilzrahmsauce</b> dazu Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat	35

Gerne geben wir Ihnen über weitere Bio-Gerichte Auskunft

## Vom Lamm

<b>Rosa gebratene Lammfilets an Himbeer-Speckjus</b> dazu Kartoffelgratin & Blattspinat	36
---	----

## Süsser Abschluss

<b>Dessert Variation Candela</b> verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	14
<b>Caramelisierte Vanillecreme</b> mit Vanilleglace & Zwetschgenkompott	13
<b>Schokoladenbrownie mit Baumnüssen</b> mit Zitronencreme, Zwetschgenkompott & Sauerrahmglace	14
<b>Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis</b> frischer Mango & Himbeersorbet	15