

Katte Vorspeisen

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

Sashimi von Tuna & schottischem Lachs Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln, eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat dazu ein Shot japanischer Sake + 4.-	26
Schottisches Rauchlachs-Tatar aus unserer Räucherboutique im Toggenburg Honig-Dill-Senfsauce, Meerrettichmousse & Toast	26
Octopussalat an scharfer, geräucher Adobo-Chilimayonnaise 🌾 Süßkartoffelpüree, geröstete Maiskörner, eingelegte rote Zwiebeln, Koriander & Nacho Chips	26
Rindstatare mit Whisky angemacht Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Senfbuttermilch & Toast	24 / 34
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾 Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander dazu gebratene Riesencrevetten	19
Nüsslisalat an Hausdressing gehacktes Schweizer Freiland-Ei & Kräuter-Croûtons	17
Caramelisierter Ziegenfrischkäse 🌾 Dörraprikosen-Chutney & Nüsslisalat an Hausdressing	21
Candela Salatbowle 🌾 Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Haus- oder Balsamicodressing	15

Suppen & warme Vorspeisen

Rieslingcremesuppe 🌾 in Weisswein eingelegte Trauben & Parmesan	16
Indische Currysuppe 🌾 frische Mango, Koriander & Mango-Espuma dazu Crevettenwürfel	16
3 Jakobsmuscheln in der Schale Café de Nippon Butter, Yuzuperlen & Panko-Crunch	19
3 Jakobsmuscheln in der Schale Café de Nippon Butter, Yuzuperlen & Panko-Crunch	24
Pikante Riesencrevetten «Chorizo» 🌾 fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	26
Steinpilz-Ravioli mit Lauch à la crème Baumnuss-Pesto mit schwarzem Knoblauch verfeinert & Parmesan	23

Traditionell & International

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce 🌾 Petersilien-Kartoffelpüree, Saisongemüse & Schnittlauchöl	45
Pikante Riesencrevetten „Chorizo“ Kartoffelgnocchi, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	45
Rosa gebratenes Hirschfilet an Preiselbeer-Cognacrahmsauce Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni & Rotwein-Apfelschnitze	48
Bio Rinds-Hackbraten an Rotweinsauce Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni & Rotwein-Apfelschnitze Unser Bio-Rind stammt vom Hof Frohwies im Bächli Hemberg	42
„Cajun New Orleans“ Schweizer Pouletbrustwürfel & gebratene Riesencrevette rassige Cajun-Rahmsauce, Paccheri-Pasta & Saisongemüse	38
Kalbsfiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 🌾 Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
Kalbsleberli 🌾 Kräuter, Zwiebel, Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
Rindsfilet mit Kräuterkruste überbacken an Cassisjus Steinpilz-Ravioli im Spinat-Eierteig, Lauch à la crème & caramelisierte Marroni	300 g 65 200 g 55
Rosa gebratene Rindsfiletmédailles dazu Café de Paris 🌾 Pommes Frites & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter	300 g 64 200 g 54
Rosa gebratene Rindsfiletmédailles an Cognac-Senf-Rahmsauce „Diane“ 🌾 Pommes Frites & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter	300 g 64 200 g 54
Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 2 Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 8

🌾 = glutenfrei

Vegane Vorspeisen

Candela Salatbowle 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Balsamicodressing	
Nüsslisalat an Balsamicodressing 🌾	16
geröstete Kerne & Nüsse	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	19
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
Indische Currysuppe 🌾	16
frische Mango, Koriander & Mango-Espuma	
Kürbis-Ravioli an gerösteter Kürbissauce	23
Kürbiskerne, seinem Öl & veganer Käse	

Vegane Hauptgerichte

Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen 🌾	34
rassige, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
Kürbis-Ravioli an gerösteter Kürbissauce	34
Cocobohnen, Kürbiskerne, seinem Öl & veganer Käse	
„Cajun New Orleans“	32
rassige Cajunsauce, Paccheri-Pasta & Saisongemüse	

Vegetarische Vorspeisen

Candela Salatbowle 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Hausdressing	
Nüsslisalat an Hausdressing	17
gehacktes Schweizer Freiland-Ei & Kräuter-Croûtons	
Caramelisierter Ziegenfrischkäse 🌾	21
Dörraprikosen-Chutney & Nüsslisalat an Hausdressing	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	19
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
Rieslingcremesuppe 🌾	16
in Weisswein eingelegte Trauben & Parmesan	
Indische Currysuppe 🌾	16
frische Mango, Koriander & Mango-Espuma	
Steinpilz-Ravioli mit Lauch à la crème	23
Baumnuß-Pesto mit schwarzem Knoblauch verfeinert & Parmesan	

Vegetarische Hauptgerichte

Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen 🌾	34
rassige, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
Kürbis-Ravioli an gerösteter Kürbissauce	34
Cocobohnen, Kürbiskerne, seinem Öl & Parmesan	
Cajun Pasta «New Orleans»	32
rassige Cajun-Rahmsauce, Paccheri-Pasta & Saisongemüse	
Steinpilz-Ravioli mit Lauch à la crème	35
Baumnuß-Pesto mit schwarzem Knoblauch verfeinert & Parmesan	

🌾 = glutenfrei