

Vorspeisen

Tagessalat oder Tagessuppe	7.50
Candela-Salatbowle 🌾 Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Haus- oder Balsamicodressing	15
Nüsslisalat an Hausdressing gehacktes Freiland-Ei & Kräuter-Croûtons	17
Rindstatare mit Whisky angemacht Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Senfbutter & Toast	24
Sashimi von Tuna & schottischem Lachs Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln eingeleger Ingwer & grüner Papayasalat dazu ein Shot japanischer Sake + 4.-	26
Rieslingcremesuppe 🌾 in Weisswein eingelegte Trauben & Parmesan	16

Hauptgerichte

Pikante Riesencrevetten „Chorizo“ Kartoffelgnocchi, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	45
Kalbsfilet-Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 🌾 Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
Kalbsleberli 🌾 Kräuter, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
Rosa gebratene Rindsfiletmédailles dazu Café de Paris 🌾 Pommes Frites & Blattspinat an Zwiebel-Knoblauchbutter	300g 64 200g 54
Surf & Turf - 2 gebratene Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 8

Vegane & vegetarische Gerichte

Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen 🌾 rassige, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich	34
Kürbis-Ravioli an gerösteter Kürbissauce Cocobohnen, Kürbiskerne, seinem Öl & Parmesan Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich	34

🌾 = glutenfrei

Candela Spezialitäten

Rauchlachs-Tatar aus unserer Räucherboutique im Toggenburg
Honig-Dill-Senfsoße, Meerrettichmousse & Toast
34.50

Sashimi von Tuna & schottischem Lachs
Ponzosauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln,
eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat
34.50

Ceviche – Zanderfilettranchen kalt mariniert in «Leche de Tigre»
Süßkartoffelpüree, eingelegte rote Zwiebeln, geröstete Maiskörner,
Avocadocreme & Nachos
32.50

Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise
Süßkartoffelpüree, geröstete Maiskörner, eingelegte rote Zwiebeln,
Nacho Chips & Koriander
34.50

Rindstatare mit Whisky angemacht
Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Senfbutter & Toast
34

Herbst Salate

Gebratenes Zanderfilet
Kräutercremesauce
35

Pikante Riesencrevetten «Chorizo»
fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer
38.50

200 g rosa gebratene Rindsfiletmédailles
Café de Paris
48

Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei,
verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen & Nüssen
an Haus- oder Balsamicodressing

Portion Pommes Frites
7