

Mittags Empfehlungen

Tagessalat	7.50
Tagessuppe – Blumenkohlsuppe mit Schnittlauch	7.50

Fisch Teller	25.50
Gebratene Lachsforelle * an Kräutersauce dazu Polentaschnitte und Wirsinggemüse	
Fisch Empfehlung	35.50
Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Petersilien-Kartoffelpüree, Marktgemüse und Schnittlauchöl	
Fleisch Teller	24.50
G'Hackets mit Hörnli dazu Apfelmus, Röstzwiebeln und Parmesan	
Küchenchef-Empfehlung	44.50
200g Rindsfiletspiess dazu Café de Paris Pommes Frites und Blattspinat	
Rind-Empfehlung	43.50
Rindsfiletwürfel an rassiger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	
Lamm-Empfehlung	34.50
Rosa gebratenes Lamm-Entrecôte an Portweinjus dazu Petersilien-Kartoffelpüree und Blattspinat	
Hackfleischburger im Maisbun mit Cheddar überbacken	28.50
mit Coleslaw, Adobo-Chilimayonnaise, eingelegten Zwiebeln und Eisbergsalat dazu Pommes Frites	
Wild-Empfehlung	35.50
Wildgeschnetztes an Preiselbeer-Cognacsauce dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni und Rotwein-Apfelschnitze	

Vegetarisch & Vegan

Vegetarischer Teller	22.50
Herbstteller an Pilzrahmsauce dazu Quarkspätzli Rotkraut, Marroni und Rotwein-Apfelschnitze	
Veganer Teller	22.50
Kartoffelgnocchi an Röstgemüsesauce dazu Wirsinggemüse und veganer Mozzarella	

* Zucht Italien ** Wildfang Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Candela Spezialitäten

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

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

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