

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