

Katte Vorspeisen

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

Sashimi von Tuna & schottischem Lachs	26
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingzwiebeln, eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat	
dazu ein Shot japanischer Sake + 4.-	
Schottischer Rauchlachs aus unserer Räucherboutique im Neckertal	26
Meerrettich-Crème fraîche, frittierte Kapern, Avocado, Gartenkresseöl & Toast	
Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise 🌿	26
Süßkartoffelpüree, eingelegte rote Zwiebeln, Koriander & Nacho Chips	
Rindstatare mit Whisky angemacht	24 / 34
Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Senfbutter & Toast	
Geräuchte Entenbrust 🌿	21
Selleriesalat, Apfel, Baumnüsse & eingelegte Preiselbeeren	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌿	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
dazu gebratene Riesencrevetten mit Teriyaki-Marinade & Furikakegewürz	28
dazu knusprig frittiertes Bio-Tofu „Ensoy“ mit Mango-Chutney 🌿	22
Nüsslisalat an Hausdressing	17
gehacktes Schweizer Freiland-Ei & Kräuter-Croûtons	
Candela Salatbowle 🌿	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Haus- oder Balsamicodressing	

Suppen & warme Vorspeisen

Rieslingcremesuppe	16
Appenzellerkäse-Brandteig-Praliné & Trauben	
Indische Currysuppe 🌿	16
frische Mango, Koriander & Mango-Espuma	
dazu Crevettenwürfel	19
Pikante Riesencrevetten «Chorizo» 🌿	26
fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	
Kürbis-Ravioli an gerösteter Kürbissauce	23
Kürbiskerne, seinem Öl & Parmesan	

Traditionell & International

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce 🌿	45	
Zitronen-Kartoffelpüree, Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter & Gartenkresseöl		
Pikante Riesencrevetten „Chorizo“	45	
Kartoffelgnocchi, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer		
Gebratene Riesencrevetten an pikanter, fruchtiger Madras-Currysauce 🌿	47	
Kichererbsen, Saisongemüse & knusprigem Papadam-Cracker		
Bio Rinds-Hackbraten an Rotweinsauce	42	
Quarkspätzli & Saisongemüse		
Unser Bio-Rind stammt vom Hof Frohwies im Bächli Hemberg		
Rosa gebratene Lammfilets an Himbeer-Bauernspeck-Jus 🌿	46	
Kartoffelgratin & Cocobohnen		
„Cajun New Orleans“ Schweizer Pouletbrustwürfel & gebratene Riesencrevette	38	
rassige Cajun-Rahmsauce, Paccheri-Pasta & Saisongemüse		
Kalbsfiletgeschnetztes „Zürcher Art“ 🌿	46	
Champignonsauce dazu Butter-Rösti		
Kalbsleberli 🌿	39	
Kräuter, Zwiebel, Portweinjus dazu Butter-Rösti		
Rindsfiletwürfel an rassischer Stroganoffsauce	46	
Quarkspätzli, Saisongemüse & Crème fraîche		
Rosa gebratene Rindsfiletmédallions dazu Café de Paris 🌿	300 g 64	200 g 54
Pommes Frites & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter		
Rosa gebratene Rindsfiletmédallions an Cognac-Senf-Rahmsauce „Diane“ 🌿	300 g 64	200 g 54
Kartoffelgratin & Saisongemüse		
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 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
dazu knusprig frittiertes Bio-Tofu „Ensoy“ mit Mango-Chutney 🌾	22
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
pikante, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
Kürbis-Ravioli an gerösteter Kürbissauce	34
Cocobohnen, Kürbiskerne, seinem Öl & veganer Käse	
Bio-Kartoffelgnocchi mit cremigem Ragoût von Morcheln & verschiedenen Pilzen	33
Saisongemüse & Gartenkresseöl	

Vegetarische Vorspeisen

Candela Salatbowle 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Hausdressing	
Nüsslisalat an Hausdressing	17
gehacktes Schweizer Freiland-Ei & Kräuter-Croûtons	
Selleriesalat 🌾	16
Äpfel, Baumnüsse & eingelegte Preiselbeeren	
Grüner Papayasalat rassig mariniert 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
dazu knusprig frittiertes Bio-Tofu „Ensoy“ mit Mango-Chutney	22
Rieslingcremesuppe	16
Appenzellerkäse-Brandteig-Praliné & Trauben	
Indische Currysuppe 🌾	16
frische Mango, Koriander & Mango-Espuma	
Kürbis-Ravioli an gerösteter Kürbissauce	23
Kürbiskerne, seinem Öl & Parmesan	

Vegetarische Hauptgerichte

Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen 🌾	34
pikante, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
Kürbis-Ravioli an gerösteter Kürbissauce	34
Cocobohnen, Kürbiskerne, seinem Öl & Parmesan	
Bio-Kartoffelgnocchi mit cremigem Ragoût von Morcheln & verschiedenen Pilzen	33
Saisongemüse & Gartenkresseöl	

🌾 = glutenfrei