

Mittags Empfehlungen

Tagessalat	7.50
Tagessuppe – Ananas-Peperonisuppe mit Schnittlauch	7.50

Fisch Teller	25.50
Gebratenes Doradenfilet * an Zitronen-Safransauce dazu Couscous und Rübli-Erbsengemüse	
Fisch Empfehlung	35.50
Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Petersilien-Kartoffelpüree, Marktgemüse und Schnittlauchöl	
Fleisch Teller	24.50
Schweinssteak vom Grill an gerösteter Pfeffersauce dazu Kartoffelgratin und Lauchgemüse à la creme	
Rind-Empfehlung	43.50
Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	
Rinds-Hackbraten an Rotweinsauce	32.00
dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni & Rotwein-Apfelschnitze	
Burger Empfehlung	28.50
Hausburger im Spezial-Maisbun mit Chimichurri-Mayonnaise, eingelegten Zwiebeln, Avocadocreame & Eisbergsalat dazu Pommes Frites	
Wild-Empfehlung	38.50
Hirschfiletgeschnetzelttes an Preiselbeer-Cognacsauce dazu Quarkspätzli, Rotkraut, Marroni & Rotwein-Apfelschnitze	

Vegetarisch & Vegan

Vegetarischer Teller	22.50
Cremiger Taleggio-Risotto mit Erbsen-Wirsinggemüse und Apfelschnitze	
Veganer Teller	22.50
Fruchtiges Madras-Gemüsecurry mit Pilawreis, Kokoschips & Koriander	

Aus der kalten Küche

King-Fish an Yuzu-Vinaigrette	35.50
mit Shiso-Kresse und gepufftem grünem Reis dazu grüner Papayasalat	

* Zucht Türkei ** Wildfang Estland

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Candela Spezialitäten

Raumlachs-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

Winter Salate

Gebratenes Zanderfilet

Kräutercremesauce

35

Pikante Riesencrevetten «Chorizo»

fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer

38.50

200 g rosa gebratene Rindsfiletmédallions

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