

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 frittierter 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 frittierter 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