

Mittags Empfehlungen

Tagessalat	7.50
Tagessuppe – Mediterrane Gemüsecremesuppe	7.50

Fisch Teller	25.50
Duo von Lachsspies und Doradenfilet * an milder Chilisauce dazu Zitronen-Kartoffelpüree und Blattspinat	
Fisch Empfehlung	35.50
Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Zitronen-Kartoffelpüree, Blattspinat und Gartenkresseöl	
Fleisch Teller	24.50
G'Hackets vom Weiderind mit Hörnli dazu Apfelmus, Röstzwiebeln und Parmesan	
Rind-Empfehlung	42.50
Rindsfiletwürfel an Pommery-Senfsauce dazu Quarkspätzli und Blattspinat	
Rinds-Hackbraten an Rotweinsauce	32.00
dazu Quarkspätzli und Marktgemüse	
Burger Empfehlung	28.50
Hausburger im Spezial-Maisbun mit Käse, Adobo-Chili-Mayonnaise, knusprige Zwiebeln, Avocado-creme & Eisbergsalat dazu Pommes Frites	

Vegetarisch & Vegan

Vegetarischer Teller	22.50
Kartoffelgnocchi mit Jersey-Blue-Käsesauce dazu Portweibirnen und Baumnüsse	
Veganer Teller	22.50
Mediterranes Kichererbsen-Ragoût mit Marktgemüse und Cashewkern-Basilikumpesto	

* Zucht Schottland / Griechenland ** Wildfang Estland

Candela Spezialitäten

Schottischer Rauchlachs aus unserer Räucherboutique im Toggenburg
Meerrettich-Crème fraiche, frittierten Kapern, Avocado, Gartenkresseöl & 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, eingelegte rote Zwiebeln,
Nacho Chips & Koriander
34.50

Rindstatare mit Whisky angemacht
Kresse, Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Senfbutter & Toast
34

Wintersalate

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