

# Candela

bei Freunden

## Unsere Frühlings-Menüvorschläge 2025

### **Liebe Gäste**

Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen  
unsere Menü Vorschläge.

Lassen Sie sich von unseren Menüs,  
welche wir für Sie kreiert haben, inspirieren.  
Gerne können Sie sich auch Ihr eigenes Menü zusammenstellen.  
Jederzeit sind wir gerne bereit Ihre Wünsche und Vorstellungen  
zu berücksichtigen.

Wir bitten Sie nur ein Menü auszuwählen.  
Vegetarische & vegane Gerichte können wir immer miteinbeziehen.  
Die Suppen, Vorspeisen und Beilagen der einzelnen, Menüs können jederzeit  
untereinander ausgetauscht werden.

Ihre Gastgeber

Monika Gerster & René Engler mit dem ganzen Candela Team

## Menu 1 vom Rind

**Salatbowle an Hausdressing** Blattsalate Gemüse Früchte geröstete Nüsse & Kernen

\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl

\*\*\*

**Rindshuftgeschnetzeltes an rassiger Stroganoffsauce** Quarkspätzli & Saisongemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 64

4-Gang Menu sFr. 76

## Menu 2 vom Rind

**Frühlingsalat an Hausdressing** gehacktes Freiland Ei, Radieschen & Tomaten

\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl

\*\*\*

**Rosa gebratene Rindsfiletmédallions an Rotweinjus** Prosecco-Mascarpone-Risotto & grünes Spargelgemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 82

4-Gang Menu sFr. 92

## Menu 3 vom Rind

**Frühlingsalat an Hausdressing** gehacktes Freiland Ei, Tomaten & knusprige Speckwürfel

\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl

\*\*\*

**Rindshackbraten an Rotweinsauce** Petersilien-Kartoffelpüree & Saisongemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 65

4-Gang Menu sFr. 75

## Menu 4 vom Rind

**Weisser Spargelsalat an Sherrydressing** Himbeeren & geröstete Haselnüsse

\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl

\*\*\*

**Rosa gebratene Rindsfiletmédallions an Cognacsauce** Kartoffelgratin & Saisongemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 82

4-Gang Menu sFr. 92

## Menu 5 vom Rind

**Salatbowle an Hausdressing** Blattsalate Gemüse Früchte geröstete Nüsse & Kernen

\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl

\*\*\*

**Rindsvoressen im Rotwein geschmort** mit Creme fraîche, Speck & Crûtons dazu Kartoffelgratin & Saisongemüse

\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 58

4-Gang Menu sFr. 68

## Menu 1 vom Schweizer Kalb

**Salatbowl an Hausdressing** Blattsalate Gemüse Früchte geröstete Nüsse & Kernen  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Kalbsschnitzel an Zitronensauce** frühlingshafte Gemüse-Pasta  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 68      4-Gang Menu sFr. 78

## Menu 2 vom Schweizer Kalb

**Frühlingsalat an Hausdressing** gehacktes Freiland Ei, Radieschen & Tomaten  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce** Rösti & Saisongemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 73      4-Gang Menu sFr. 83

## Menu 3 vom Schweizer Kalb

**Frühlingsalat an Hausdressing** gehacktes Freiland Ei, Radieschen & Tomaten  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Schweizer Kalbsfilet-Piccata an Rotweinjus** Prosecco-Mascarpone-Risotto & grünes Spargelgemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 73      4-Gang Menu sFr. 83

## Menu 4 vom Schweizer Kalb

**Weisser Spargelsalat an Sherrydressing** Himbeeren & geröstete Haselnüsse  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Kalbsfiletmédailon an Morchel-Cognacsauce** Prosecco-Mascarpone-Risotto & grünes Spargelgemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 83      4-Gang Menu sFr.93

### Ihre Wunsch-Suppe zur Auswahl:

**Rüebli-suppe** Apfel-Espuma

**Gemüsecremesuppe** Kräuterrahm

**Rieslingcremesuppe** Trauben & Parmesan

**Peperoni-Ananassuppe** Peppadew

**Kohlrabicremesuppe** Safran & Crème fraîche

## Menu 1 vom Schweizer Poulet

**Salatbowle an Hausdressing** Blattsalate Gemüse Früchte geröstete Nüsse & Kernen  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Schweizer Pouletbrustwürfel an Pilzrahmsauce** Rösti & Saisongemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 59      4-Gang Menu sFr. 69

## Menu 2 vom Schweizer Poulet

**Weisser Spargelsalat an Sherrydressing** Himbeeren & geröstete Haselnüsse  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Schweizer Pouletbrust an Rotweinjus** mediterranes Kartoffel-Gemüse-Allerlei  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 59      4-Gang Menu sFr. 69

## Menu 3 vom Schweizer Poulet

**Frühlingsalat an Hausdressing** gehacktes Freiland Ei, Radieschen & Tomaten  
\*\*\*

**Ihre Wunsch-Suppe** nach Wahl  
\*\*\*

**Poulet-Piccata an Rotweinjus** Tomaten-Mascarpone-Risotto & grünes Spargelgemüse  
\*\*\*

**Dessertvariation** verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie  
3-Gang Menu sFr. 59      4-Gang Menu sFr. 69

### Ihre Wunsch-Suppe zur Auswahl:

**Rüebli-suppe** Apfel-Espuma

**Gemüsecremesuppe** Kräuterrahm

**Rieslingcremesuppe** Trauben & Parmesan

**Peperoni-Ananassuppe** Peppadew

**Kohlrabi-cremesuppe** Safran & Crème fraîche

## Vorspeisen

<b>Salatbowle an Hausdressing</b> Blattsalate Gemüse Früchte geröstete Nüsse & Kernen	15
<b>Weisser Spargelsalat an Sherrydressing</b> Himbeere & geröstete Haselnüsse	19
<b>Fleischbällchen an Teriyakiglasur</b> bunte Blattsalate, Radieschen & Hausdressing	18
<b>Bunter Blattsalat an Hausdressing</b> gehacktes Freiland Ei, Radieschen & Tomaten	15
<b>Bunter Blattsalat an Hausdressing</b> gehacktes Freiland Ei, Tomaten & knusprige Speckwürfel	16
<b>Schottischer Rauchlachs im Toggenburg geräuchert</b> Meerrettich-Crème fraîche, frittierte Kapern, Avocado & Gartenkresseöl	24
<b>Tuna- &amp; Lachs Sashimi</b> Ponzusauce, Frühlingszwiebeln, Wasabimayonnaise, & grüner Papayasalat	26
<b>Octopussalat</b> rassige, geräuchte Adobo-Chilimayonnaise, Süskartoffelpüree, eingelegten roten Zwiebeln & Nacho Chips	23

## Suppen

<b>Rüebli-suppe</b> Apfel-Espuma	12
<b>Gemüsecremesuppe</b> Kräuterrahm	12
<b>Rieslingcremesuppe</b> Trauben & Parmesan	12
<b>Peperoni-Ananassuppe</b> Peppadew	12
<b>Kohlrabicremesuppe</b> Safran & Crème fraîche	12

## Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

<b>Gebratenes Wildfang-Zanderfilet</b> Blattspinat & Safransauce	18
<b>Saison-Ravioli an Salbeibutter</b> Ofentomaten & Parmesan	18
<b>Riesencrevetten «Chorizo»</b> fermentierter Knoblauch, Peperoncini & Parmesan	26
<b>Bio-Kartoffelgnocchi an Morchelrahmsauce</b> Ofentomaten & Parmesan	26

## Schweizer Poulet

„New Orleans“ Pouletbrustgeschnetzeltes & 1 Riesencrevette rassige Cajunrahmsauce, Pasta & Saisongemüse	35
<b>Poulet-Piccata an Rotweinjus</b> Tomaten-Mascarpone-Risotto & grünes Spargelgemüse	35
<b>Pouletsteak an Kräutersauce</b> frühlingshafte Gemüse-Pasta	35
<b>Gebratene Pouletbrust an Rotweinjus</b> mediterranes Kartoffel- Gemüse-Allerlei	36
<b>Pouletbrustwürfel an Champignonsauce</b> Rösti & Saisongemüse	36
<b>Pouletbrustwürfel an rassisger Stroganoffsauce</b> Quarkspätzli & Saisongemüse	36

## Schweizer Kalb

<b>Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce</b> Rösti & Saisongemüse	45
<b>Kalbsschnitzel an Zitronensauce</b> frühlingshafte Gemüsepasta	47
<b>Kalbsfiletmédailon an Morchel-Cognacsauce</b> Prosecco-Mascarpone-Risotto & grünes Spargelgemüse	54
<b>Kalbsfilet-Piccata an Rotweinjus</b> Tomaten-Mascarpone-Risotto & grünes Spargelgemüse	45

## Vom Rind

<b>Rindshuftgeschnetzeltes an rassisger Stroganoffsauce</b> Quarkspätzli & Saisongemüse	34
<b>Rindsfiletmédailles an Rotweinjus</b> Prosecco-Mascarpone-Risotto & grünes Spargelgemüse	52
<b>Rindsfilet am Stück gebraten an Himbeerjus</b> Kräuter-Kartoffelgnocchi & grünes Spargelgemüse	52
<b>Rindsfiletwürfel an Cognacsauce</b> Petersilien-Kartoffelpüree & Saisongemüse	46
<b>Rindsfiletwürfel an rassisger Stroganoffsauce</b> Quarkspätzli & Saisongemüse	46
„Ravioli al Ragù“Mascarpone-Trockentomaten-Ravioli, Bolognese, Salbei-Trockentomatenbutter & Parmesan	33
<b>Rindsfiletmedaillon an Cognacsauce</b> Kartoffelgratin & Saisongemüse	54
<b>Rindshackbraten an Rotweinsauce</b> mit 12 verschiedenen Gewürzen Petersilien-Kartoffelpüree & Saisongemüse	39
<b>Rindshacktätschli an Pilzrahmsauce</b> Kartoffelgratin & Blattspinat	35

## Vom Lamm

<b>Rosa gebratene Lammfilets an Himbeer-Jus</b> Kartoffelgratin & Blattspinat	36
---	----

## Süsser Abschluss

<b>Dessert Variation Candela</b> verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	14
<b>Schokoladenbrownie mit Baumüssen</b> Himbeercoulis & Sauerrahmglace	14
<b>Erdbeeren mit Maraschino verfeinert</b> Sauerrahmglace & Minz-Pesto	14
<b>Caramelköpfl</b> caramelisierte Nüsse & geschlagener Rahm	12
<b>Cheesecake mit Mango-Passionsfrucht-Coulis</b> frische Mango & Himbeersorbet	15