

## Vorspeisen

<b>Tagessalat oder Tagessuppe</b>	7.50
<b>Candela-Salatbowle</b> 🌾 Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Haus- oder Balsamicodressing	15
<b>Weisser Spargelsalat an Baumnuss-Sherry-Vinaigrette</b> 🌾 Himbeergelee & geröstete Haselnüsse	19
<b>Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht</b> Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast	25
<b>Sashimi von Tuna &amp; schottischem Lachs</b> Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Shiso-Kresse, Frühlingszwiebeln eingeleger Ingwer & grüner Papayasalat dazu ein Shot japanischer Sake + 4.-	26
<b>Rieslingcremesuppe</b> 🌾 weisse Spargeln & Bärlauchöl	16

## Hauptgerichte

<b>Pikante Riesencrevetten „Chorizo“</b> Kartoffelgnocchi, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	46
<b>Kalbsfilet-Geschnetzeltes „Zürcher Art“</b> 🌾 Champignonsauce dazu Butter-Rösti	46
<b>Kalbsleberli</b> 🌾 Kräuter, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
<b>Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons dazu Café de Paris</b> 🌾 Pommes Frites & Blattspinat an Zwiebel-Knoblauchbutter	300g 64 200g 54
<b>Surf &amp; Turf - 2 gebratene Riesencrevetten „provençale“</b> 🌾	+ 8

## Vegane & vegetarische Gerichte

<b>Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu «Ensoy» aus Muolen</b> 🌾 rassige, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich	34
<b>Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum</b> Erbsencoulis, grünes Gemüse & Trockentomatenöl Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich	35

🌾 = glutenfrei

# Candela Spezialitäten

**Schottischer Rauchlachs** aus unserer Räucherboutique im Toggenburg  
Meerrettich-Crème fraîche, frittierten Kapern, Avocado & Toast  
34.50

**Sashimi von Tuna & schottischem Lachs**  
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Shiso-Kresse, Frühlingszwiebeln,  
eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat  
35.50

**dazu ein Shot japanischer Sake + 4.-**

**Octopussalat an scharfer, geräucherter Adobo-Chilimayonnaise**  
Süßkartoffelpüree, eingelegte rote Zwiebeln,  
Nacho Chips & Koriander  
34.50

**Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht**  
Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast  
35

**Vitello Tonnato**  
dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, cremige Thonsauce,  
frittierte Kapern, Olivencrumble & Schalotten  
35.50

## Frühlingsalate

**Gebratenes Zanderfilet**  
Kräutercremesauce  
35

**Pikante Riesencrevetten «Chorizo»**  
fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer  
42

**200 g rosa gebratene Rindsfiletmédailles**  
Café de Paris  
48

**Schweizer Kalbsschnitzel**  
Zitronensauce  
38

**Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei,  
verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen & Nüssen  
an Haus- oder Balsamicodressing**

Portion Pommes Frites  
7