

## Mittags Empfehlungen

<b>Tagessalat</b>	7.50
<b>Tagessuppe</b> – Rindsbouillon mit Backerbsen	7.50
***	
<b>Fisch Teller</b>	25.50
Duo von Doraden- & Saiblingsfilet * an Safransauce Salzkartoffeln und Marktgemüse	
<b>Fisch Empfehlung</b>	35.50
Gebratenes Zanderfilet ** an Kräutersauce Zitronen-Kartoffelpüree, Blattspinat & Gartenkresseöl	
<b>Fleisch Teller</b>	24.50
Geschmorter Rindfleischvogel Kartoffelpüree und Blumenkohl «Polnischer Art»	
<b>Küchenchef-Empfehlung</b>	42.00
Schweizer Kalbsfiletschnitzel an Zitronensauce Pommes Frites und Blattspinat	
<b>Rind-Empfehlung</b>	43.00
Rindsfiletwürfel an rassiger «Stroganoffsauce» Quarkspätzli & Blattspinat	
<b>Rinds-Hackbraten an Rotweinsauce</b>	32.00
Quarkspätzli & Marktgemüse	
<b>Burger Empfehlung</b>	28.50
Hausburger im Spezial-Maisbun mit Käse, Adobo-Chili-Mayonnaise, knusprige Zwiebeln, Avocadocreame, Eisbergsalat dazu Pommes Frites	

## Vegetarisch & Vegan

<b>Vegetarischer Teller</b>	22.50
Mediterraner Gemüse-Risotto Knusprige Feta-Käsewürfeln, Ruccolapesto und Proseccoschaum	
<b>Veganer Teller</b>	22.50
Frühlingsrollen an indischer Currysauce Gebratener Gemüsereis, Koriander und Kokosflocken	

\* Zucht Türkei / Griechenland \*\* Wildfang Estland

# 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

## Frühlingssalate

**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

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.