

## Vegane Vorspeisen

<b>Candela Salatbowle</b> 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Balsamicodressing	
<b>Weisser Spargelsalat</b> 🌾	19
Baumnuß-Sherry-Vinaigrette, Himbeergelee & geröstete Haselnüsse	
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
<b>dazu knusprig frittierter Bio-Tofu „Ensoy“ mit Mango-Chutney</b> 🌾	22
<b>Peperoni-Ananassuppe</b> 🌾	15
wilde Paprika	
<b>Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum</b>	23
Erbsencoulis & Trockentomatenöl	

## Vegane Hauptgerichte

<b>Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu</b> «Ensoy» aus Muolen 🌾	34
pikante, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
<b>Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum</b>	35
Erbsencoulis, grünes Gemüse & Trockentomatenöl	
<b>Bio-Kartoffelgnocchi mit cremigem Ragout von Morcheln &amp; verschiedenen Pilzen</b>	34
Saisongemüse	

## Vegetarische Vorspeisen

<b>Candela Salatbowle</b> 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Hausdressing- oder Balsamicodressing	
<b>Weisser Spargelsalat</b> 🌾	19
Baumnuß-Sherry-Vinaigrette, Himbeergelee & geröstete Haselnüsse	
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
<b>dazu knusprig frittierter Bio-Tofu „Ensoy“ mit Mango-Chutney</b>	22
<b>Rieslingcremesuppe</b>	16
weisse Spargeln & Bärlauchöl	
<b>Peperoni-Ananassuppe</b> 🌾	15
wilde Paprika	
<b>Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum</b>	23
Erbsencoulis & Trockentomatenöl	

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu</b> «Ensoy» aus Muolen 🌾	34
pikante, fruchtige Madrassauce, Saisongemüse, Kichererbsen, Papadam-Cracker & Mango-Chutney	
<b>Pomodori-Ravioli an Proseccoschaum</b>	35
Erbsencoulis, grünes Gemüse & Trockentomatenöl	
<b>Taleggio im Knuspermantel</b>	34
Mascarpone-Prosecco-Risotto & grünes Spargelgemüse	
<b>Bio-Kartoffelgnocchi mit cremigem Ragout von Morcheln &amp; verschiedenen Pilzen</b>	34
Saisongemüse	

🌾 = glutenfrei