

Candela

bei Freunden

Unsere Sommer-Menuvorschlage 2025

Liebe Gäste

Nachfolgend unterbreiten wir Ihnen unsere Menu Vorschläge.

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

Wir bitten Sie nur ein Menu auszuwählen. Vegetarische & vegane Gerichte können wir immer miteinbeziehen. Die Suppen, Vorspeisen und Beilagen der einzelnen, Menus 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

Sommersalat an Hausdressing bunte Blattsalate, zweierlei Melonen, Tomaten & Croûtons

Ihre Wunsch-Suppe nach Wahl

Rosa gebratene Rindsfiletmédaillons an Rotweinjus Prosecco-Mascarpone-Risotto & Ratatouille

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 82

4-Gang Menu sFr. 92

Menu 3 vom Rind

Sommersalat 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

Stracciatella di Burrata marinierte Tomaten & geräuchertem Tomatencoulis

Ihre Wunsch-Suppe nach Wahl

Rosa gebratene Rindsfiletmédaillons 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 sommerliches Kartoffel-Gemüse-Allerlei

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 68

4-Gang Menu sFr. 78

Menu 2 vom Schweizer Kalb

Sommersalat an Hausdressing bunte Blattsalate, zweierlei Melonen, Tomaten & Croûtons

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

Sommersalat an Hausdressing gehacktes Freiland Ei, Radieschen & Tomaten

Ihre Wunsch-Suppe nach Wahl

Schweizer Kalbsfilet-Piccata an Rotweinjus Prosecco-Mascarpone-Risotto & Ratatouille

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 73

4-Gang Menu sFr. 83

Menu 4 vom Schweizer Kalb

Stracciatella di Burrata marinierte Tomaten & geräuchertes Tomatencoulis

Ihre Wunsch-Suppe nach Wahl

Kalbsfiletmédailon an Morchel-Cognacsauce Prosecco-Mascarpone-Risotto & Ratatouille

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 83

4-Gang Menu sFr.93

Ihre Wunschsuppe zur Auswahl

Gemüsecremesuppe Tomatenöl

12

Mediterrane Tomatensuppe Kräuterrahm

12

Rieslingcremesuppe Parmesan

12

Peperoni-Ananassuppe Peppadew

12

Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe Kräuteröl

12

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

Stracciatella di Burrata marinierte Tomaten & geräuchertes Tomatencoulis

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

Sommersalat an Hausdressing gehacktes Freiland Ei, Radieschen & Tomaten

Ihre Wunsch-Suppe nach Wahl

Poulet-Piccata an Rotweinjus Tomaten-Mascarpone-Risotto & Ratatouille

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

Ihre Wunschsuppe zur Auswahl

Gemüsecremesuppe Tomatenöl	12
Mediterrane Tomatensuppe Kräuterrahm	12
Rieslingcremesuppe Parmesan	12
Peperoni-Ananassuppe Peppadew	12
Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe Kräuteröl	12

Vorspeisen

Salatbowle an Hausdressing Blattsalate Gemüse Früchte geröstete Nüsse & Kernen	15
Stracciatella di Burrata marinierte Tomaten & geräuchertes Tomatencoulis	19
Fleischbällchen an Teriyakiglasur bunte Blattsalate, Radieschen & Hausdressing	18
Bunter Blattsalat an Hausdressing gehacktes Freiland Ei, Radieschen & Tomaten	15
Bunter Blattsalat an Hausdressing gehacktes Freiland Ei, Tomaten & knusprige Speckwürfel	16
Schottischer Rauchlachs im Toggenburg geräuchert Meerrettich-Crème fraîche, frittierte Kapern & Avocado	24
Tuna- & Lachs Sashimi Ponzusauce, Frühlingszwiebeln, Wasabimayonnaise, & grüner Papayasalat	26
Schweizer Rindstatare mit Whisky Kräuterdip, Senfbutter, Eigelbcreme, Essiggemüse & Toast	25
Vitello Tonnato dünn aufgeschnittenes Kalbfleisch, cremige Thonsauce, frittierte Kapern & Olivencrumble	26
Octopussalat rassige, geräucherte Adobo-Chilimayonnaise, Süßkartoffelpüree & eingelegte rote Zwiebeln	23

Suppen

Gemüsecremesuppe Tomatenöl	12
Mediterrane Tomatensuppe Kräuterrahm	12
Rieslingcremesuppe Parmesan	12
Peperoni-Ananassuppe Peppadew	12
Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe Kräuteröl	12

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

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

Schweizer Poulet

„New Orleans“ Pouletbrustgeschnetzeltes & 1 Riesencrevette rassige Cajunrahmsauce, Pasta & Bohnengemüse	35
Poulet-Piccata an Rotweinjus Tomaten-Mascarpone-Risotto & Ratatouille	35
Pouletsteak an Kräutersauce sommerliches Kartoffel-Gemüse-Allerlei	35
Gebratene Pouletbrust an Rotweinjus mediterranes Kartoffel-Gemüse-Allerlei	36
Pouletbrustwürfel an Champignonsauce Rösti & Saisongemüse	36
Pouletbrustwürfel an rassisger Stroganoffsauce Quarkspätzli & Saisongemüse	36

Schweizer Kalb

Kalbsfiletgeschnetzeltes an Champignonsauce Rösti & Saisongemüse	45
Kalbsschnitzel an Zitronensauce sommerliches Kartoffel-Gemüse-Allerlei	47
Kalbsfiletmédailon an Morchel-Cognacsauce Prosecco-Mascarpone-Risotto & Ratatouille	54
Kalbsfilet-Piccata an Rotweinjus Mascarpone-Risotto & Ratatouille	45

Vom Rind

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

Vom Lamm

Rosa gebratene Lammfilets an Himbeer-Jus Kartoffelgratin & Blattspinat	36
---	----

Süsser Abschluss

Dessert Variation Candela verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie	14
Schokoladenbrownie mit Baumnüssen Himbeercoulis & Sauerrahmglace	14
Confierte Erdbeeren Sauerrahmglace & Minz-Pesto	14
Caramelköpfl caramelisierte Nüsse & geschlagener Rahm	12
Cheesecake mit Mango-Passionsfrucht-Coulis frische Mango & Himbeersorbet	15