Kalte Vorspeisen

Begleitet mit unserem „Huusbrot“ von der Bäckerei Kast – Bio-Qualität und Schnittlauchdip

Vorspeisenvariation aus dem Land der aufgehenden Sonne – Tokyo Tapas 36
Beef-Tataki vom Rindsfilet im Sesammantel nach japanischer Art zubereitet
Tuna-Sashimi an Ponzusauce, Wasabimayonnaise
Gurkensalat Sunomono
Tofu im Knuspermantel auf Mangocoulis
Lachsspiess mit Teriyaki glasiert & Togarashigewürz

Zu unseren asiatischen Gerichten servieren wir Ihnen gerne ein Shot Daihoju Konishi Sake + 5.-

Sashimi von Tuna & schottischem Lachs 26
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Shiso-Kresse, Frühlingszwiebeln, eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat

Beef-Tataki vom Rindsfilet im Sesammantel nach japanischer Art zubereitet 29
Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln, Furikake-Sesamgewürz & Süsskartoffelpüree

Schottischer Rauchlachs aus unserer Räucherboutique im Neckertal 26
Meerrettich-Crème fraîche, frittierte Kapern, Avocado & Toast

Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht 25 / 36
Essiggemüse, Kräuter-Joghurtdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast

Caramelisierter Ziegenfrischkäse 21
mit Apfelbalsamico-Dressing marinierte Randen, Preiselbeeren, Haselnüssen & seinem Pesto

Nüsslisalat an Hausdressing 17
gehacktes Schweizer Freiland-Ei & Kräuter-Croûtons

Grüner Papayasalat rassig mariniert 18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander

dazu gebratene Riesencrevetten mit Teriyaki-Marinade & Furikakegewürz 28

dazu knusprig frittierter Bio-Tofu mit Mango-Chutney 22

Candela Salatbowle 15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse
Haus- oder Balsamicodressing

Suppen & warme Vorspeisen

Rieslingcremesuppe 16
Trauben & Parmesan

Rieslingcremesuppe 19
geräucherte Lachsstreifen & Trauben

Thai-Kokos-Ingwer-Suppe 16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander

dazu gebratene Crevettenwürfel 19

Pikante Riesencrevetten «Chorizo» 28
fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer

Steinpilz-Ravioli im Dinkelteig 23
Parmesansauce & Ofentomaten

Traditionell & International

Gebratenes Zanderfilet an Kräutercremesauce 45
Petersilien-Kartoffelpüree & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter

Pikante Riesencrevetten „Chorizo“ 46
Kartoffelgnocchi, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer

«Schweizer Pouletbrustwürfel Cajun New Orleans» 37
rassige Cajun-Rahmsauce & Paccheri-Pasta

«Riesencrevetten Cajun New Orleans» 45
rassige Cajun-Rahmsauce & Paccheri-Pasta

Rosa gebratenes Lammnierstück an Himbeer-Speckjus 46
Petersilien-Kartoffelpüree & Wurzelgemüse

Rinds-Hackbraten an Rotweinsauce 42
Quarkspätzli & grünes Gemüse

Kalbsfiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“ 47
Champignonsauce dazu Butter-Rösti

Kalbsleberli 39
Kräuter, Zwiebel, Portweinjus dazu Butter-Rösti

Rindfiletwürfel an rassiger Stroganoffsauce 46
Quarkspätzli & grünes Gemüse

Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons dazu Café de Paris 300 g 65 200 g 55
Pommes Frites & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter

200 g Rindsfilet mit Trüffelkruste an Portweinjus 62
Ricotta-Kräuter-Ravioli & Wurzelgemüse

Surf & Turf zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 2 Riesencrevetten „provençale“ + 8

= glutenfrei

Fleischdeklaration: Kalb: Schweiz Rindsfilet: Südamerika Lamm: Australien, Neuseeland Schwein: Schweiz

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte und über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Vegane Vorspeisen

Candela Salatbowle 15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse
Balsamicodressing

Nüsslisalat an Balsamicodressing 14
geröstete Kerne & Nüsse

Marinierte Randen mit Apfelbalsamico-Dressing 17
Preiselbeeren, Haselnüssen & seinem Pesto

Grüner Papayasalat rassig mariniert 18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander

dazu knusprig frittierter Bio-Tofu mit Mango-Chutney 22

Thai-Kokos-Ingwer-Suppe 16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander

Steinpilz-Ravioli im Dinkelteig an Proseccosauce 23
veganer Mozzarella & Ofentomaten

Vegane Hauptgerichte

Madras-Curry mit knusprigem Bio-Tofu 35
pikante, fruchtige Madrassauce, Gemüse, Basmatireis, Papadam-Cracker, Koriander & Mango-Chutney

Steinpilz-Ravioli an Proseccosauce 35
Blattspinat & veganem Mozzarella

Kichererbsen-Ragoût an cremiger Chili-Zitronensauce 34
Süsskartoffelpüree, grünes Gemüse & knuspriges, scharfes Chiliöl

Vegetarische Vorspeisen

Candela Salatbowle 15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse
Hausdressing- oder Balsamicodressing

Caramelisierter Ziegenfrischkäse 21
mit Apfelbalsamico-Dressing marinierte Randen, Preiselbeeren, Haselnüssen & seinem Pesto

Nüsslisalat an Hausdressing 17
gehacktes Schweizer Freiland-Ei & Kräuter-Croûtons

Grüner Papayasalat rassig mariniert 18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander

dazu knusprig frittierter Bio-Tofu mit Mango-Chutney 22

Rieslingcremesuppe 16
Trauben & Parmesan

Thai-Kokos-Ingwer-Suppe 16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander

Steinpilz-Ravioli im Dinkelteig 23
Parmesansauce & Ofentomaten

Vegetarische Hauptgerichte

Madras-Curry mit knusprigem Bio-Tofu 35
pikante, fruchtige Madrassauce, Gemüse, Basmatireis, Papadam-Cracker, Koriander & Mango-Chutney

Steinpilz-Ravioli im Dinkelteig 35
Parmesansauce & Blattspinat

Paccheri-Pasta an cremiger, getrüffelter Marronisauce 34
Rotwein-Apfelschnitze & caramelisierte Marroni

= glutenfrei

Gerne geben wir Ihnen detailliert über die Herkunft unserer Gerichte und über allfällige Allergien oder Unverträglichkeiten Auskunft

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.