

## Kalte Vorspeisen

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

<b>Vorspeisenvariation aus dem Land der aufgehenden Sonne – Tokyo Tapas</b>	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	
<b>Zu unseren asiatischen Gerichten servieren wir Ihnen gerne ein Shot Daihoju Konishi Sake + 5.-</b>	
<b>Sashimi von Tuna &amp; schottischem Lachs</b>	26
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Shiso-Kresse, Frühlingszwiebeln, eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat	
<b>Beef-Tataki vom Rindsfilet im Sesammantel</b> kalt aufgeschnitten, nach Japanischer Art zubereitet	29
Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln, Furikake-Sesamgewürz & Süsskartoffelpüree	
<b>Schottischer Graved Lachs „Label-Rouge“ mit Tequila &amp; Koriander gebeizt</b> 🌾	26
rassige Adobo-Chilimayonnaise, Krautsalat, eingelegte rote Zwiebeln & Tortilla Chips	
<b>Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht</b>	25 / 36
Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast	
<b>Weisser Spargelsalat mit Erdbeeren</b> 🌾	19
fruchtiges Ingwer-Sherry-Dressing & knusprige Pistazien	
<b>dazu caramelisierter Ziegenfrischkäse „Geisse Peter“</b>	23
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
<b>dazu gebratene Riesencrevetten mit Teriyaki-Marinade &amp; Furikakegewürz</b>	28
<b>dazu knusprig frittierter Schweizer Bio-Tofu mit Mango-Chutney</b> 🌾	22
<b>Candela Salatbowle</b> 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Haus- oder Balsamicodressing	

## Suppen & warme Vorspeisen

<b>Rieslingcremesuppe</b> 🌾	16
weisse Spargeln & Parmesan	
<b>Thai-Kokos-Ingwer-Suppe</b> 🌾	16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander	
<b>dazu gebratene Crevettenwürfel</b>	19
<b>Pikante Riesencrevetten «Chorizo»</b> 🌾	28
fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	
<b>Zitronen-Thymian-Ravioli an Parmesansauce</b>	24
grüne Spargeln & knusprige Schalotten	

## Traditionell & International

<b>Gebratenes schottisches Royal-Lachsfilet unter der Zitronenkruste</b>	48
Gnocchetti an cremiger Bärlauch-Weissweinsauce mit Spargelgemüse	
<b>Wolfsbarschfilet an Kräuter-Tomaten-Vinaigrette</b> 🌾	46
Petersilien-Kartoffelpüree & frühlingshaftes Ofengemüse	
<b>Pikante Riesencrevetten „Chorizo“</b>	46
Gnocchetti, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	
<b>Rosa gebratene Lammfilets an Himbeer-Speckjus</b> 🌾	46
Petersilien-Kartoffelpüree & frühlingshaftes Ofengemüse	
<b>Rinds-Hackbraten an Rotweinsauce</b>	42
Quarkspätzli & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter	
<b>200 g Rindsfilet mit Parmesankruste an Portweinjus</b>	62
Zitronen-Thymian-Ravioli & grünes Spargelgemüse	
<b>Kalbsfiletgeschnetzeltes „Zürcher Art“</b> 🌾	47
Champignonsauce dazu Butter-Rösti	
<b>Kalbsleberli</b> 🌾	39
Kräuter, Zwiebel, Portweinjus dazu Butter-Rösti	
<b>Rindsfiletwürfel an rassischer Stroganoffsauce</b>	48
Quarkspätzli & frühlingshaftes Ofengemüse	
<b>Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons dazu Café de Paris</b> 🌾	300 g 65    200 g 55
Pommes Frites & Blattspinat an Knoblauch-Zwiebelbutter	
<b>Surf &amp; Turf</b> zu unseren Gerichten servieren wir Ihnen gerne 2 Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 8

🌾 = glutenfrei

Fisch- & Fleischdeklaration: Kalb: Schweiz    Rindsfilet: Südamerika    Lamm: Australien, Neuseeland    Wolfsbarsch: Griechenland

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

<b>Candela Salatbowle</b> 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Balsamicodressing	
<b>Gemüse-Tatare mit Creme aus Basilikum-Mandel-Frischkäse</b> 🌾	21
marinierter Kräuter-Sprossensalat & Senfkaviar	
<b>Weisser Spargelsalat mit Erdbeeren</b> 🌾	19
fruchtiges Ingwer-Sherry-Dressing & knusprige Pistazien	
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
<b>dazu knusprig frittierter Schweizer Bio-Tofu mit Mango-Chutney</b> 🌾	22
<b>Thai-Kokos-Ingwer-Suppe</b> 🌾	16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander	
<b>Zitronen-Thymian-Ravioli an Bärlauchcremesauce</b>	24
grüne Spargeln & knusprige Schalotten	

## Vegane Hauptgerichte

<b>Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu</b> 🌾	35
pikante, fruchtige Madrassauce, Gemüse, Basmatireis, Papadam-Cracker, Koriander & Mango-Chutney	
<b>Zitronen-Thymian-Ravioli an Bärlauchcremesauce</b>	35
grüne Spargeln & knusprige Schalotten	
<b>Kichererbsen-Ragoût an cremiger Chili-Zitronensauce</b> 🌾	34
Süsskartoffelpüree, frühlingshaftes Ofengemüse & knuspriges, scharfes Chiliöl	

## Vegetarische Vorspeisen

<b>Candela Salatbowle</b> 🌾	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Hausdressing- oder Balsamicodressing	
<b>Weisser Spargelsalat mit Erdbeeren</b> 🌾	19
fruchtiges Ingwer-Sherry-Dressing & knusprige Pistazien	
<b>dazu caramelisierter Ziegenfrischkäse „Geisse Peter“</b> 🌾	23
<b>Grüner Papayasalat rassig mariniert</b> 🌾	18
Rüebli, Peperoncini, Erdnüsse & Koriander	
<b>dazu knusprig frittierter Schweizer Bio-Tofu mit Mango-Chutney</b> 🌾	22
<b>Rieslingcremesuppe</b> 🌾	16
weisse Spargeln & Parmesan	
<b>Thai-Kokos-Ingwer-Suppe</b> 🌾	16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander	
<b>Zitronen-Thymian-Ravioli an Parmesansauce</b>	24
grüne Spargeln & knusprige Schalotten	

## Vegetarische Hauptgerichte

<b>Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu</b> 🌾	35
pikante, fruchtige Madrassauce, Gemüse, Basmatireis, Papadam-Cracker, Koriander & Mango-Chutney	
<b>Zitronenthymian-Ravioli an Parmesansauce</b>	35
grüne Spargeln & knusprige Schalotten	
<b>Kartoffel-Gnocchetti an cremiger Bärlauch-Weissweinsauce</b>	33
frühlingshaftes Ofengemüse & Parmesan	
<b>Kichererbsen-Ragoût an cremiger Chili-Zitronensauce</b> 🌾	34
Süsskartoffelpüree, frühlingshaftem Ofengemüse & knuspriges, scharfes Chiliöl	

🌾 = glutenfrei