



Unsere Sommer-Menuvorschläge 2026

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.

Damit wir Ihnen und Ihren Gästen einen reibungslosen und unvergesslichen Anlass bereiten können, bitten wir Sie, uns **Allergien & Unverträglichkeiten** 24 Stunden vor dem Anlass durchzugeben.

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. 74

Menu 2 vom Rind

Tomatensalat an Balsamicodressing geräuchertes Tomatencoulis & Basilikum

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 Blattsalate, Beeren, Tomaten, Radieschen, Schnittlauch & Kräuter-Croûtons

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

Burrata marinierte Tomaten, geräuchertes Tomatencoulis & Basilikum

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 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. 73 4-Gang Menu sFr. 83

Menu 2 vom Schweizer Kalb

Tomatensalat an Balsamicodressing geräuchertes Tomatencoulis & Basilikum

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 Blattsalate, Beeren, Tomaten, Radieschen, Schnittlauch & Kräuter-Croûtons

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

Burrata marinierte Tomaten, geräuchertes Tomatencoulis & Basilikum

Ihre Wunsch-Suppe nach Wahl

Kalbsfiletmédailon an Cognacsauce Prosecco-Mascarpone-Risotto & Ratatouille

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie
3-Gang Menu sFr. 85 4-Gang Menu sFr.95

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

Sommersalat an Hausdressing Blattsalate, Beeren, Tomaten, Radieschen, Schnittlauch & Kräuter-Croûtons

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

Burrata marinierte Tomaten, geräuchertes Tomatencoulis & Basilikum

Ihre Wunsch-Suppe nach Wahl

Poulet-Piccata an Rotweinjus Mascarpone-Risotto & Ratatouille

Dessertvariation verschiedene Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gang Menu sFr. 59

4-Gang Menu sFr. 69

Ihre Wunschsuppe zur Auswahl

Gemüsecremesuppe Croûtons & Rahm

Mediterrane Tomatensuppe Basilikumpesto

Rieslingcremesuppe Parmesan

Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe grünes Apfel-Yuzu-Sorbet

Vorspeisen

Salatbowle an Hausdressing Blattsalate Gemüse Früchte geröstete Nüsse & Kernen	15
Burrata marinierte Tomaten, geräuchertem Tomatencoulis & Basilikum	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
Gemüse-Tatare mit Creme aus Basilikum-Mandel-Frischkäse marinierter Kräuter-Sprossensalat & Senfkaviar	21
Schottischer Graved Lachs „Label-Rouge“ mit Tequila & Koriander gebeizt rassige Adobo-Chilimayonnaise, Krautsalat, eingelegte rote Zwiebeln & Tortilla Chips	26
Tuna- & Lachs Sashimi Ponzusauce, Frühlingzwiebeln, Wasabimayonnaise, & grüner Papayasalat	26
Beef-Tataki vom Rindsfilet im Sesammantel Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingzwiebeln, Furikake-Sesamgewürz & Süsskartoffelpüree	29
Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast	25

Suppen

Gemüsecremesuppe Croûtons & Rahm	12
Mediterrane Tomatensuppe Basilikumpesto	12
Rieslingcremesuppe Parmesan	12
Gazpacho - Kalte spanische Gemüsesuppe grünes Apfel-Yuzu-Sorbet	12

Warme Vorspeisen & Zwischengerichte

Gebrautes Wolfsbarschfilet Blattspinat & Safransauce	18
Saison-Ravioli an Salzeibutter Ofentomaten & Parmesan	18
Riesencrevetten «Chorizo» fermentierter Knoblauch, Peperoncini & Parmesan	26
Kartoffel-Gnocchetti an cremigem Pilzragoût Ofentomaten & Parmesan	18

Schweizer Poulet

„New Orleans“ Pouletbrustwürfel & 1 Riesencrevette rassige Cajunrahmsauce, Pasta & Bohnengemüse	35
Poulet-Piccata an Rotweinjus 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 rassiger Stroganoffsauce Quarkspätzli & Saisongemüse	36

Schweizer Kalb

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

Vom Rind

Rindshuftgeschnetzeltes an rassiger 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 rassiger Stroganoffsauce Quarkspätzli & Saisongemüse	46
„Ravioli al Ragù“ Saison-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
Caramelköppli caramelisierte Nüsse & geschlagener Rahm	12
Cheesecake mit Mango-Passionsfrucht-Coulis Beeren & Himbeersorbet	15