

Vorspeisen

Tagessalat oder Tagessuppe	7.50
Candela-Salatbowle 🌾 Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Haus- oder Balsamicodressing	15
Weisser Spargelsalat mit Erdbeeren 🌾 fruchtiges Ingwer-Sherry-Dressing & knusprige Pistazien	19
Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht Essiggemüse, Kräuter-Joghurdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast	25
Sashimi von Tuna & schottischem Lachs Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Shiso-Kresse, Frühlingszwiebeln eingelegerter Ingwer & grüner Papayasalat dazu ein Shot japanischer Sake + 5.-	26
Rieslingcremesuppe 🌾 weisse Spargeln & Parmesan	16

Hauptgerichte

Kalbsfilet-Geschnetzeltes „Zürcher Art“ 🌾 Champignonsauce dazu Butter-Rösti	47
Kalbsleberli 🌾 Kräuter, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti	39
Rosa gebratene Rindsfiletmedaillons dazu Café de Paris 🌾 Pommes Frites & Blattspinat an Zwiebel-Knoblauchbutter	300g 65 200g 55
Surf & Turf - 2 gebratene Riesencrevetten „provençale“ 🌾	+ 8

Vegan & Vegetarisch

Madras-Curry mit knusprigem Schweizer Bio-Tofu 🌾 rassige, fruchtige Madrassauce, Gemüse, Basmatireis, Papadam-Cracker, Koriander & Mango-Chutney Dieses Gericht ist auch vegan erhältlich	35
---	----

🌾 = glutenfrei

Kalte Frühjahrs-Gerichte

Schottischer Graved Lachs «Label-Rouge»

mit Tequila & Koriander gebeizt

rassige Adobo-Chilimayonnaise, Krautsalat, eingelegte rote Zwiebeln & Tortilla Chips

35

Sashimi von Tuna & schottischem Lachs

Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln,
eingelegter Ingwer & grüner Papayasalat

36

dazu ein Shot japanischer Sake + 5.-

200 g Beef-Tataki vom Rindfilet im Sesammantel kalt aufgeschnitten

nach Japanischer Art zubereitet

Ponzusauce, Dashi, Chiliöl, Frühlingszwiebeln, Furikakegewürz, Süsskartoffelpüree
dazu Basmatireis

45

Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht

Essiggemüse, Kräuter-Joghurtdip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast

36

Weisser Spargelsalat mit Erdbeeren

fruchtiges Ingwer-Sherry-Dressing & knusprige Pistazien

26

Steak - Fisch - Salat

Gebratenes Wolfsbarschfilet

an Kräuter-Tomaten-Vinaigrette

35

Riesencrevetten «Chorizo»

fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer

44

200 g rosa gebratene Lammfilets

Himbeer-Speckjus

38

200 g rosa gebratene Rindfiletwürfel

Café de Paris

46

**Dazu servieren wir unsere Salatbowle mit Schweizer Freiland-Ei,
verschiedenen Blattsalaten, Früchten, Gemüse gerösteten Kernen & Nüssen
an Haus- oder Balsamicodressing**

Portion Pommes Frites + 7

Portion grüne Spargeln + 8

Portion Blattspinat +7

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

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.