

Zum Auftakt

Begleitet von unserem "Huusbrot" der Bäckerei Kast - Bio-Qualität & Schnittlauchdip

Vorspeisenvariation - aus dem Land der aufgehenden Sonne - Tokyo Tapas	36
Tuna-Sashimi an Ponzusauce, Wasabimayonnaise & Kresse	
Beef-Tatare japanisch mariniert mit Frühlingszwiebeln, Furikake-Gewürz & Eigelbcreme	
Bio-Tofu im Knuspermantel auf Süsskartoffelpüree, Koriander & Mango-Chutney	
Lachsspiess mit Teriyaki glasiert & Togarashi-Gewürz	
Gurkensalat "Sunomono" an japanischem Dressing, eingelegtem Ingwer & Sesam	
Sashimi von Tuna & schottischem Lachs	27
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln & eingelegter Ingwer dazu Gurkensalat "Sunomono"	
Schweizer Rindstatar mit Whisky angemacht	25 / 36
Essiggemüse, Kräuter-Joghurt-Dip, Eigelbcreme, Senfbuttermilch & Toast	
Nüsslisalat an Hausdressing	17
gehacktes Freiland-Ei & Kräutercroûtons	
Japanischer Mangosalat mit Togarashi-Gewürz ^{GF}	21
Mangowürfel & knackige Gurken an Sesam-Ingwer-Dressing mit Chili, Frühlingszwiebeln, Kalamansi-Sorbet & Mango-Espuma	
dazu Bio-Tofuwürfel im Knuspermantel auf Mango-Chutney ^{GF}	25
dazu drei Riesencrevetten im Tempurateig, Yuzucreme & Misoauce	32
Candela Salatbowle ^{GF}	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse an Haus- oder Balsamicodressing	
Gurkensalat "Sunomono" ^{GF}	18
Japanisches Dressing, eingelegter Ingwer, gerösteter Sesam, Sprossen & Gurken-Ginsorbet	
Rieslingcremesuppe ^{GF}	16
Birnen & Parmesan	
dazu Riesencrevettenwürfel ^{GF}	20
Thai-Kokos-Ingwer-Suppe mit Zitronengras ^{GF}	16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander	
Pikante Riesencrevetten «Chorizo» ^{GF}	29
Chorizowurst vom Schwein, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	

zu allen japanischen Gerichten empfehlen wir Ihnen 2 cl Daihoju Konishi Sake + 6.-

GF = glutenfrei

Vom Grill

Rindsfiletmédallions 200g rosa gebraten	55
Weiderind - Südamerika	
dazu Pommes Frites & Blattspinat und 1 Sauce nach Wahl	
Rindsfiletmédallions 300g rosa gebraten	65
Weiderind - Südamerika	
dazu Pommes Frites & Blattspinat und 1 Sauce nach Wahl	
Rinds-Entrecôte 200g rosa gebraten	46
Weiderind - Südamerika	
dazu Pommes Frites & Blattspinat und 1 Sauce nach Wahl	
Rinds-Ribeye Steak 350g rosa gebraten	68
Schweiz	
dazu Pommes Frites & Blattspinat und 1 Sauce nach Wahl	
Lamm-Entrecôte 200g rosa gebraten	46
Australien	
dazu Pommes Frites & Blattspinat und 1 Sauce nach Wahl	
Surf & Turf: dazu 2 Riesencrevetten "provençale"	+ 8

Saucen zur Auswahl

Warme Saucen:

Café de Paris-Rahm GF

Geröstete Pfeffer-Calvados GF

Portweinjus GF

Kalte Butter & Salsa:

Kräuterbutter GF

Senfbutter GF

Chimichurri-Salsa

GF = glutenfrei

Hauptgerichte

Wolfsbarschfilet an Tomaten-Kräuter-Vinaigrette ^{GF}	47
Kartoffel-Selleriepüree & Marktgemüse	
Pikante Riesengarnelen "Chorizo"	46
Chorizowurst vom Schwein, Kartoffel-Gnocchetti, fermentierter Knoblauch, Peperoncini, Parmesan & Tellicherry-Pfeffer	
Rosa gebratenes Hirschfilet mit Pilz-Kräutersauce	54
Quarkspätzli, Kürbiswürfel & Apfel-Rotkraut	
Rindshackbraten an Rotweinsauce	42
Quarkspätzli, Kürbiswürfel & Apfel-Rotkraut	
Kalbsfiletgeschmortes "Zürcher Art"	48
Champignonrahmsauce dazu Butter-Rösti ^{GF} oder Quarkspätzli	
Kalbsleberli ^{GF}	43
Kräuter, Zwiebel, Portweinjus dazu Butter-Rösti	

GF = glutenfrei

Deklaration:

Kalb: Schweiz

Rinds-Ribeye: Schweiz

Rind: Südamerika

Lamm: Australien

Garnelen: Vietnam

Tuna: Philippinen / Indischer Ozean

Wolfsbarsch: Spanien

Vegan

Vorspeisen

Candela Salatbowle ^{GF}	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse an Balsamicodressing	
Nüsslisalat an Balsamicodressing ^{GF}	15
geröstete Kerne & Nüsse	
Gurkensalat "Sunomono" ^{GF}	18
Japanisches Dressing, eingelegter Ingwer, gerösteter Sesam, Sprossen & Gurken-Ginsorbet	
Japanischer Mangosalat ^{GF}	21
Mangowürfel & knackige Gurken an Sesam-Ingwer-Dressing mit Chili, Frühlingszwiebeln, Kalamansi-Sorbet & Mango-Espuma	
dazu Bio-Tofuwürfel im Knuspermantel auf Mango-Chutney ^{GF}	25
Thai-Kokos-Ingwer-Suppe mit Zitronengras ^{GF}	16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander	

zu allen japanischen Gerichten empfehlen wir Ihnen 2 cl Daihoju Konishi Sake + 6.-

Hauptgerichte

Schweizer Bio-Tofu im Knuspermantel ^{GF}	35
auf mildem, fruchtigem Tomaten-Kokosnuss-Curry, Gemüse, Jasminreis, Papadam-Cracker, Mango-Chutney & Koriander	
Kartoffel-Gnocchetti mit cremigem Pilz-Kräuter-Ragoût	35
dazu Broccoli, knusprige Zwiebeln & vegane Käsealternative	

GF = glutenfrei

Vegetarisch

Vorspeisen

Candela Salatbowle ^{GF}	15
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse an Haus- oder Balsamicodressing	
Nüsslisalat an Hausdressing	17
gehacktes Freiland-Ei & Kräutercroûtons	
Japanischer Mangosalat ^{GF}	21
Mangowürfel & knackige Gurken an Sesam-Ingwer-Dressing mit Chili, Frühlingszwiebeln, Kalamansi-Sorbet & Mango-Espuma	
dazu Bio-Tofuwürfel im Knuspermantel auf Mango-Chutney ^{GF}	25
Gurkensalat "Sunomono" ^{GF}	18
Japanisches Dressing, eingelegter Ingwer, gerösteter Sesam, Sprossen & Gurken-Ginsorbet	
Rieslingcremesuppe ^{GF}	16
Birnen & Parmesan	
Thai-Kokos-Ingwer-Suppe mit Zitronengras ^{GF}	16
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander	

zu allen japanischen Gerichten empfehlen wir Ihnen 2 cl Daihoju Konishi Sake + 6.-

Hauptgerichte

Schweizer Bio-Tofu im Knuspermantel ^{GF}	35
auf mildem, fruchtigem Tomaten-Kokosnuss-Curry, Gemüse, Jasminreis, Papadam-Cracker, Mango-Chutney & Koriander	
Kartoffel-Gnocchetti mit cremigem Pilz-Kräuter-Ragoût	35
dazu Broccoli, knusprige Zwiebeln & Parmesan	

GF = glutenfrei

Dessert

Cheesecake mit Mango-Passionsfruchtcoulis Mango & Kalamansisorbet	15
Vermicelles ^{GF} Meringues & Rahm dazu Vanilleglace	13 14
Caramelköpfl ^{GF} mit Schlagrahm & caramelisierten Nüssen	12
Mango-Kokos-Dessert ^{GF} auch vegan erhältlich Kokos-Limettencreme mit fruchtigem Mangokompott Mango-Schaum & knusprigem Kokoscrunch	14
Gerührter Eiskaffee mit Schlagrahm & Hüppe dazu Baileys	12 14
Affogato ^{GF} Vanilleglace mit einem Espresso dazu Frangelico – Haselnusslikör aus Italien dazu Bermontis – fruchtiger Kräuterlikör aus dem Toggenburg	9 13 13
Affogato «Doppio» ^{GF} 2 Kugeln Vanilleglace mit einem doppeltem Espresso dazu Frangelico – Haselnusslikör aus Italien dazu Bermontis – fruchtiger Kräuterlikör aus dem Toggenburg	13 17 17
Himbeersorbet ^{GF} am Gaumen überaus komplex mit Aromen von frischem Obst und roten Früchten dazu Champagne Louis Roederer	16
Kalamansisorbet ^{GF} Zitrusfrucht geschmacklich zwischen Limette, Mandarine & Orange dazu Yuzulikör – Likör auf Vodkabasis, Yuzuzitrusfrucht-milde Säure, feine Süsse & Bitternote dazu Sakura Gin – frischer Duft von sanfter Kirschblüte dazu Sake – Daihoju Knoishi aus Hyogo	16 17 18 17
Dessert Cocktail « Mango Pina Colada » ^{GF} weisser Rum, Kokoscreme, Ananassaft, Limettensaft, Espuma & getrocknete Orange	14
Dessert Mocktail « Mango Pina Colada » ^{GF} alkoholfrei Mango-Würfel, Kokoscreme, Ananassaft, Limettensaft, Espuma & getrocknete Orange	12
Sorbets ^{GF} vegan Kalamansi, Zitrone, Himbeer	pro Kugel 5
Glace ^{GF} Vanille, Sauerrahm, Schokolade	pro Kugel 5

GF = glutenfrei