

Zusätzlich haben wir auch noch Mittagsmenu's & eine Grillkarte

Vorspeisen

Thai-Kokos-Ingwer-Suppe mit Zitronengras GF	11.50
Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander	
Candela-Salatbowle GF	15.00
Blattsalate, Früchte, Gemüse, geröstete Kerne & Nüsse Haus- oder Balsamicodressing	
Nüsslisalat an Hausdressing	17.00
gehacktes Freiland-Ei & Kräutercroûtons	
Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht	25.00
Essiggemüse, Kräuter-Joghurt-Dip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast	
Sashimi von Tuna & schottischem Lachs	27.00
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln, eingelegter Ingwer & Gurkensalat „Sunomono“	
zu unseren japanischen Gerichten empfehlen wir Ihnen 2 cl Daihoju Konishi Sake	+ 6.00

Klassiker

Hackbraten an Rotweinsauce	36.00
Quarkspätzli & Apfel-Rotkraut	
Kalbsfilet-Geschnetzelttes „Zürcher-Art“	48.00
an Champignonsauce dazu Butter-Rösti GF oder Quarkspätzli	
Kalbsleberli	43.00
Kräuter, Zwiebeln, Portweinjus dazu Butter-Rösti GF	

Veganes & vegetarisches Gericht

Gemüsecurry an milder, fruchtiger Tomaten-Kokos-Sauce GF	28.00
Basmatireis, Papadam-Cracker & Koriander	

Kalte Herbst Gerichte

Sashimi von Tuna & schottischem Lachs	36.00
Ponzusauce, Wasabi-Mayonnaise, Kresse, Frühlingszwiebeln, eingelegter Ingwer & Gurkensalat «Sunomono»	
4 Riesencrevetten mit Teriyakiglasur & Furikakegewürz	36.00
dazu japanischer Mango-Gurkensalat an Sesam-Ingwer-Dressing mit Chili, Frühlingszwiebeln, Kalamansi-Sorbet & Mango-Espuma	
Schweizer Rindstatare mit Whisky angemacht	36.00
Essiggemüse, Kräuter-Joghurt-Dip, Eigelbcreme, Senfbutter & Toast	
zu unseren japanischen Gerichten empfehlen wir Ihnen 2 cl Daihoju Konishi Sake	+ 6.00

GF = glutenfrei