

Candela Mittags- Empfehlungen

Tagessalat 7.50

Tagessuppe – Rindsbouillon mit Steinpilz-Ravioli 7.50

Thai-Kokos-Ingwer-Suppe mit Zitronengras Shitake-Pilze, Chiliöl & Koriander 11.50

Zanderknusperli * mit Kräuter-Joghurt-Dip & scharfem Chili-Dip 29.50
Pommes Frites & Blattspinat

Fisch Empfehlung 35.50

Gebratenes Wolfsbarschfilet ** an Tomaten-Kräuter-Vinaigrette
Sellerie-Kartoffelpüree & Marktgemüse

Fleisch Teller 24.50

Schweizer Poulet-Piccata
Mascarpone-Risotto & Saisongemüse

Vegetarischer Teller 23.50

Mascarpone-Risotto mit Saisongemüse
Ofentomaten & Parmesan

Veganer Teller 23.50

Knusprige Samosas auf Gemüsebeet
an fruchtiger Tomaten-Kokos-Currysauce

Rind-Empfehlung 28.50

Rindsgeschnetzeltes an rassiger Stroganoffsauce
Sellerie-Kartoffelpüree & Saisongemüse

Steak – Fisch – Krustentiere vom Grill

200 g Candela Hacksteak an Café de Paris-Rahmsauce 29.00
dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat

Angus Rinds-Entrecôte, rosa gebraten mit Kräuterbutter 39.00
dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat

Rosa gebratene Rindsfiletmédallions mit Kräuterbutter 200 g 55.00 / 300 g 65.00
dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat

200g rosa gebratenes Lamm-Entrecôte an Café de Paris-Rahmsauce 39.00
dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat

Surf & Turf + 8.00

2 gebratene Riesencrevetten «provençale»

Gebratenes Wolfsbarschfilet an Kräuter-Tomaten-Vinaigrette 35.50

dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat

Riesencrevetten « Chorizo » 44.00

Chorizo – scharfer Schweinssalami, fermentierter Knoblauch, Peperoncini & Parmesan
dazu Pommes Frites oder Salatbowle

Unserer Salatbowle: Blattsalate, Früchte, Gemüse, Schweizer Freiland-Ei,
gerösteten Nüssen & Kernen an Haus- oder Balsamicodressing

Kleine Dessert-Empfehlung

Lauwarmes Zwetschgenkompott 8.50

Zimtglace

* Zucht Estland ** Zucht Spanien

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

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

Vorspeisen

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

Klassiker

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

Veganes & vegetarisches Gericht

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

Kalte Herbst Gerichte

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

GF = glutenfrei