

Candela Mittags- Empfehlungen

Tagessalat 7.50

Tagessuppe – Spinatsuppe mit Rahm 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

OLMA Bratwurst an Zwiebelsauce
Kartoffelgratin & Rüebli-Erbsengemüse

Vegetarischer Teller 23.50

“New Orleans Pasta”
rassige Cajunsauce & Cocobohnen-Pak choi Gemüse

Veganer Teller 23.50

Knusprige Samosas auf Cocobohnen-Pak choi Gemüsebeet
an fruchtiger Tomaten-Kokos-Currysauce

Wild-Empfehlung 38.50

Hirschfiletgeschnetzeltes an Preiselbeer-Cognacsauce
Quarkspätzli & Apfel-Rotkraut

Steak – Fisch – Krustentiere vom Grill

200 g Candela Hacksteak an Café de Paris-Rahmsauce 29.00
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

Lauwarmer Apfelstrudel 8.50
mit Zimtglace

* Zucht Estland ** Zucht Spanien

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-Geschnetzeltes „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