

Candela Mittags- Empfehlungen

Tagessalat 7.50

Tagessuppe – Rüebli-Ingwersuppe 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

Schweins Nierstück im Ganzen gebraten an Pfeffer-Calvadossauce
Polenta & Saisongemüse

Vegetarischer Teller 23.50

“ Herbstteller ”

Quarkspätzli an Pilzragout, Kürbiswürfel & Apfel-Rotkraut

Veganer Teller 23.50

Bohnen-Cassoulette mit Steinpilzen
Saisongemüse

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

200g rosa gebratener Rindsfiletspiess an Café de Paris-Rahmsauce 48.00

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

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

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.

* Zucht Estland ** Zucht Spanien

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