

Candela Mittags- Empfehlungen

Tagessalat	7.50
Tagessuppe – Spinatcremesuppe mit Rahmhäube	7.50

Zanderknusperli * mit Kräuter-Joghurt-Dip & scharfem Chili-Dip Pommes Frites & Blattspinat	29.50
Fisch Empfehlung Gebratenes Wolfsbarschfilet ** an Tomaten-Kräuter-Vinaigrette Kartoffel-Selleriepüree & Marktgemüse	35.50
Fleisch Teller Bratwurst vom Alpschwein an Zwiebelsauce dazu Pommes Frites	24.50
Vegetarischer Teller Quarkspätzli an Parmesansauce Marktgemüse & knusprige Zwiebeln	23.50
Veganer Teller "Masoor Dal Masala" Beluga-Linsen-Dal mit Gemüse, Mango-Espuma, Koriander & Kokoschips	23.50
Kalb-Empfehlung Kalbsfilet-Würfel «al Ragoût» mit Gemüse geschmort Paccheri-Pasta, Creme fraîche, Ofentomaten & Parmesan	28.50

Steak - Fisch - Krustentiere vom Grill

200 g Candela Hacksteak an Café de Paris Rahmsauce dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat	29.00
Angus Rinds-Entrecôte, rosa gebraten mit Kräuterbutter dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat	39.00
Rosa gebratene Rindsfiletmédallions mit Kräuterbutter dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat	200 g 55.00 / 300 g 65.00
200 g rosa gebratenes Lamm-Entrecôte an Café de Paris-Rahmsauce dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat	39.00
Surf & Turf 2 gebratene Riesencrevetten «provençale»	+ 8.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet an Kräuter-Tomaten-Vinaigrette dazu Salatbowle oder Pommes Frites mit Spinat	35.50
Riesencrevetten « Chorizo » Chorizo – scharfer Schweinssalami, fermentierter Knoblauch, Peperoncini & Parmesan dazu Pommes Frites oder Salatbowle	44.00
Unserer Salatbowle: Blattsalate, Früchte, Gemüse, Schweizer Freiland-Ei, gerösteten Nüssen & Kernen an Haus- oder Balsamicodressing	

Kleine Dessert-Empfehlung

Vanilleglace mit Salz-Caramel-Schokoladensauce Schlagrahm	8.50
* 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-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