Candela Mittags- Empfehlungen

Tagessalat 7.50

Tagessuppe – Ananas-Peperoni-Kokossuppe 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
Gebratene Maispoulardenbrust an Pfeffer-Calvados-Sauce
Selleriekartoffelpüree & Saisongemüse

Vegetarischer Teller 23.50
Kartoffel-Gnocchetti an Kürbissauce
eingelegter Kürbis, seinem Öl & Parmesan

Veganer Teller 23.50
Kichererbsen an milder Chili-Tahinisauce
Gemüse & knuspriges Chiliöl

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 Rindsfiletmédaillons 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

Schokoladencreme 8.50
mit Birnen & Schlagrahm

* 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 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-Geschnetzeltes „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

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

Alle Preise inkl. 8.1 % MwSt.