



MENÜPLAN WOCHE 12 / 18. März bis 24. März 2019

Montag, 18. März 2019

| | | | |
|-----------|--|-----|-------|
| Vorspeise | Kräutercremesuppe oder Zuckerhutsalat | | |
| Fleisch | Kalbsvoressen an dunkler Bratensauce Griessgratin und Broccoli mit getrockneten Tomatenstreifen | CHF | 25.50 |
| Fisch | In Cornflakes paniertes Dorschfilet (CN/FAO61) mit Zitronendip Safrancouscous und Blattmangold | CHF | 29.50 |
| Vegi | Pilz-Dinkelrisotto mit Frühlingszwiebeln, Tomaten, Rucola und Parmesan | CHF | 19.50 |
| Dessert | Zwetschgenkompott mit alter Zwetschge (Schnaps) | CHF | 7.50 |

Dienstag, 19. März 2019

| | | | |
|-----------|---|-----|-------|
| Vorspeise | Rindsbouillon mit Ribeli oder Blumenkohlsalat | | |
| Fleisch | Schweinsbratwurst mit Zwiebelsauce Pommes frites und glasierte Karotten | CHF | 25.50 |
| Fisch | Pochierte Limande Sole Filet (FA027/NO) mit Kokos- Ingwersauce Jasminreis und Asiamix-Gemüse | CHF | 30.50 |
| Vegi | Frühlingsrollen mit Sweet-Chili Dip auf gebratenem Gemüsereis | CHF | 19.50 |
| Dessert | Appenzeller Rahmmousse mit Biberflade | CHF | 7.50 |

Mittwoch, 20. März 2019

| | | | |
|------------|--|-----|-------|
| Vorspeisen | Gemüsecremesuppe oder Kopfsalat mit Ei | | |
| Fleisch | "Brasato al Merlot" Rindsschmorbraten mit Rotwein geschmort Polenta und Wurzelgemüse | CHF | 25.50 |
| Fisch | Geräuchertes Forellenfilet (DK) mit Dillsauerrahm Bratkartoffeln und lauwarmen Krautsalat | CHF | 29.50 |
| Vegi | Ricottaravioli mit Salbeibutter und Babyspinat | CHF | 19.50 |
| Dessert | Blaubeermuffin | CHF | 5.50 |

Donnerstag, 21. März 2019

| | | | |
|------------|--|-----|-------|
| Vorspeisen | Brotsuppe mit Kümmel oder Blattsalat mit Sonnenblumenkernen | | |
| Fleisch | Zieglers Fleischkäse aus dem Ofen mit Jus Kartoffel- und Tomatensalat | CHF | 25.50 |
| Fisch | Gebratenes Wolfsbarschfilet (TR) mit Thymiansauce Reisschnitte und im Ofen gegarte Zucchini | CHF | 30.50 |
| Vegi | Milchreis mit Zimtucker, Aprikosenkompott und Milchkaffee | CHF | 19.50 |
| Dessert | Käsevariation mit Birnenbrot | CHF | 8.50 |

Freitag, 22. März 2019

| | | | |
|-----------|--|-----|-------|
| Vorspeise | Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Rettichsalat | | |
| Fleisch | Kaninchenleber mit Madeirajus Butterrösti und gelben Bohnen | CHF | 25.50 |
| Fisch | Süswasserbarschfilet gebraten (PL) im Speckmantel auf Rahmudeln dazu Broccoli und Cherrytomaten | CHF | 30.50 |
| Wähe | Williams- Birnenwähe mit Vanille und Kartoffelwähe mit Majoran | CHF | 15.00 |
| Dessert | Kiwi- Erdbeersalat | CHF | 7.50 |

Samstag, 23. März 2019

| | | | |
|------------|---|-----|-------|
| Vorspeisen | Zitronengrassuppe oder gemischter Lolloalat | | |
| Fleisch | Schweinssteak mit BBQ Sauce Folienkartoffel mit Sauerrahm und Kräutergrilltomate | CHF | 25.50 |
| Fisch | Gebratenes Welsfilet (NL) mit Petersilie und Kapern Spätzli und Rahmsauerkraut | CHF | 29.50 |
| Vegi | Spaghetti aglio olio e peperoncino (Chnobl, Olivenöl, Chili und Petersilien | CHF | 19.50 |
| Dessert | Stracciatellacreme mit Knusper | CHF | 6.50 |

Sonntag, 24. März 2019

| | | | |
|------------|--|-----|-------|
| Vorspeisen | Oxtail (Ochschwanzsuppe) mit Gemüsewürfel und Sherry | CHF | 5.50 |
| | Zucchinicarpaccio mit Kräutersalat und Fetakäse | CHF | 10.50 |
| Fleisch | Kalbsschulterbraten im Ofen gegart an nordischer Waldgewürzsauce Tagliatelle und Wirzgemüse | CHF | 32.50 |
| Fisch | Gebratene Lachsfilettranche (NO) mit Kräuterschaum Trilogie von Mais (Maispüree, Maisgemüse und Popcorn) | CHF | 30.50 |
| Vegi | Spargelgratin mit Romanesco, Quorn und Salzkartoffeln | CHF | 19.50 |
| Dessert | Sorbet Colonel (Zitronensorbet und Wodka) mit Himbeeren | CHF | 9.50 |

Das Nordlicht Team heisst Sie willkommen und wünscht Ihnen „En Guete“

Unser Fleisch stammt aus Schweizer Produktion. In Ausnahmefällen wird das Herkunftsland deklariert.
Das Fanggebiet unserer Fischspeisen ist in unserer Menükarte mit der FAO-Nummer gekennzeichnet.
Unsere Mitarbeitenden informieren Sie gerne über weitere Details.
Bitte wenden Sie sich für Fragen betreffend Zutaten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können
ebenfalls an unsere Mitarbeitenden.