



MENÜPLAN WOCHE 21 / 20. Mai bis 26. Mai 2019

Montag, 20. Mai 2019

Vorspeise	Gerstensuppe oder Quinoa-Salat mit Oliven		
Fleisch	Schweinsstreifen "Sweet'n Sour" mit Ananas, Peperoni und Zwiebeln Jasminreis und asiatischen Gemüsestreifen	CHF	25.50
Fisch	Kabeljaufiletmedaillon (FA027) im Ofen gegart mit Salbei und Steinpilzen auf Rahmnudeln mit Broccoli	CHF	30.50
Vegi	Panierter Weichkäse auf Spargelragout mit Mango-Chutney	CHF	19.50
Dessert	Glarner Zuckermousse mit Joghurt und Zwetschgen	CHF	5.50

Dienstag, 21. Mai 2019

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Flädli oder Indianerbohnsensalat mit Petersilien		
Fleisch	Rindhackbraten mit brauner Sauce Kartoffelstock und glasierten Karotten	CHF	25.50
Fisch	Doradenfilet (GR) gebraten mit Zitronen und Kerbel Salzkartoffeln und Rahmlauch	CHF	30.50
Vegi	Tomaten- Mozzarellawürfel auf Zucchetti-Spaghetti mit Pestosauce	CHF	19.50
Dessert	Gebäckallerlei mit Rahm	CHF	5.50

Mittwoch, 22. Mai 2019

Vorspeisen	Kichererbsencremesuppe oder roter Kopfsalat mit Ei		
Fleisch	Mistchraterli mit Knoblauch und Rosmarin serviert mit Cocktail-Sauce, Rosmarin-Pommes frites und Broccoli	CHF	25.50
Fisch	Felchenfilet (FA005) gebraten mit Mandelbutter Petersilienkartoffeln und Hackspinat	CHF	30.50
Vegi	Serviettenknödel auf Eierschwämmli-Ragout mit Romanesco und Karotten	CHF	19.50
Dessert	Fruchtsalat garniert mit Kiwi und Datteln	CHF	5.50

Donnerstag, 23. Mai 2019

Vorspeisen	Klare Gemüsesuppe oder italienischer Gemüsesalat		
Fleisch	Rindsgeschnetzeltetes mit Paprikasauce Spätzli und geschmortem Rosenkohl	CHF	25.50
Fisch	Meeresfrüchtesalat (FA071) mit Crevetten (VN) an Majoran-Vinaigrette auf Bratkartoffeln mit Peperoni und Zucchetti	CHF	29.50
Vegi	Tofu-Curry mit Bananen und Mango im Basmatireisring und Lauch garniert	CHF	19.50
Dessert	Zitronencake	CHF	5.50

Freitag, 24. Mai 2019

Vorspeise	Rindsbouillon mit Backerbsen oder Eisbergsalat mit Radiesli-Streifen		
Fleisch	Schweinskotelett mit Estragon-Jus Kartoffelgratin und gelben Bohnen	CHF	25.50
Fisch	Lachsforellenfilet pochiert mit Weissweinsauce Wildreis und Safran-Kohlräbli	CHF	30.50
Wähe	Beerenwähe und Spargel-Ricottakuchen	CHF	15.00
Dessert	Dunkles Schokoladenmousse	CHF	5.50

Samstag, 25. Mai 2019

Vorspeisen	Basler Mehlsuppe oder Maissalat mit Curry		
Fleisch	Kalbsvoressen mit Rotweinsauce Teigwaren und Grünkohl-Gemüse	CHF	25.50
Fisch	Pangasiusfilet (VN) paniert auf Tomaten-Chutney Pesto-Spaghetti und Auberginen	CHF	29.50
Vegi	Gemüse- Kräuterrisotto mit Weichkäse	CHF	19.50
Dessert	Mangoparfait mit Brombeeren	CHF	5.50

Sonntag, 26. Mai 2019

Vorspeisen	Kraftbrühe mit Gemüsestreifen und Ramati Tomaten mit Mozzarella	CHF	5.50
		CHF	11.50
Fleisch	Rindsfilet am Stück gebraten mit Sauce Rachel Kartoffelkroketten und Frühlingsgemüse	CHF	36.50
Fisch	Jakobsmuscheln (FAO21) gebraten auf Spargelragout mit Bratkartoffeln umringt	CHF	32.50
Vegi	Pfannkuchen gefüllt mit Rahmgemüse serviert mit Morcheln und Petersilien	CHF	19.50
Dessert	Coup Dänemark	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.