



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.