



MENÜPLAN WOCHE 29 / 15. Juli bis 21. Juli 2019

Montag, 15. Juli 2019

Vorspeise	Hülsenfrüchtesuppe oder gemischter Blattsalat mit Radieschen		
Fleisch	Schweinsaltimbocca mit Salbeijus Polentaschnitten und Peperonata	CHF	25.50
Fisch	Dorschfilet (FAO27/NL) gebraten mit Passionsfrüchten Süskartoffeln und Ofengemüse	CHF	30.50
Vegi	Lauwarmer Gemüsesalat mit Feta und Bratkartoffeln	CHF	19.50
Dessert	Bananenfrappe mit Schokoladenstreusel	CHF	5.50

Dienstag, 16. Juli 2019

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Pestoflädli oder roter Indianerbohnenalat		
Fleisch	Kalbsrahmgulasch mit Champignon Kartoffelstock und Broccoli mit Mandeln	CHF	25.50
Fisch	Pangasiusfilet (VN) pochiert an einer Noilly Prat Sauce Wildreis und Fenchelgemüse	CHF	29.50
Vegi	Milchreis mit Nektarinenkompott	CHF	15.00
Dessert	Sorbet Duo mit Schuss	CHF	6.50

Mittwoch, 17. Juli 2019

Vorspeisen	Kalte Kartoffelsuppe mit Majoran oder Lolloalat mit Kernen		
Fleisch	Rindsfleisch Tandoori mit Kokosmilch und Tomaten Chinanüdeli und Kefen mit Shiitake	CHF	25.50
Fisch	Loup de mer Filet (TR) gebraten mit Schalotten und Mango Limonen-Couscoussalat und marinierte Fenchelstreifen	CHF	30.50
Vegi	Älplermagronen mit Reibkäse und Apfelmus	CHF	19.50
Dessert	Caramelköppli mit Rahm	CHF	5.50

Donnerstag, 18. Juli 2019

Vorspeisen	Nudelsuppe mit Gemüsestreifen oder roter Kabissalat mit Sesam		
Fleisch	Geflügelstreifen Sweet n' sour mit Ananas, Peperoni und Zwiebeln Basmatireis und asiatische Gemüsestreifen	CHF	25.50
Fisch	Salat Niçoise Thunfisch mit Oliven, Kartoffeln, Bohnen Tomaten, Petersilie, Basilikum und Peperoni	CHF	26.50
Vegi	Zürchergeschnetzeltes mit Quorn, Champignonsauce, Rösti und Rüeblli	CHF	19.50
Dessert	Zitronenquarkcreme mit Aprikosen	CHF	5.50

Freitag, 19. Juli 2019

Vorspeise	Rindsbouillon mit Ei und Kräutern oder gelber Karottensalat		
Fleisch	Schweinsmedaillon mit Zitronensauce pürierte Erbsen und Griesstrudel	CHF	25.50
Fisch	Meeresfische (FAO27,41,47,67,81) im Brickteig (Weizenteig) gebacken auf Pesto-Tomatencoulis und gelbe Cherrytomaten	CHF	29.50
Wähe	Geraffelte Apfelwähe und Käse-Lauchkuchen	CHF	15.00
Dessert	Glacestange mit Fruchtsauce	CHF	5.50

Samstag, 20. Juli 2019

Vorspeisen	Rüeblicremesuppe oder Gurkensalat mit Dill		
Fleisch	Cevapcici (Rind) mit Jogurtdip Quinoasalat und marinierten Tomaten	CHF	25.50
Fisch	Lachsforellenfilet gebraten mit Kapern und Zitronen Petersilienkartoffeln und Rahmlauch	CHF	30.50
Vegi	Paniertes Sellerieschnitzel mit Pestospaghettini und Romanesco	CHF	19.50
Dessert	Portion frische Kirschen	CHF	5.50

Sonntag, 21. Juli 2019

Vorspeisen	Melonenkaltschale mit Weissm Port und kleines Gemüsetatar mit Toast und Butter	CHF CHF	6.50 11.50
Fleisch	Kaltes Roastbeef vom Jumi Entrecôte mit Limonen-Tartarsauce sommerlicher Gemüsesalat und Rosmarin-Soufflékartoffeln	CHF	32.50
Fisch	Meeresfischragout (FAO27,41,47,67,81) mit Steinpilzen und Petersilie auf Rahmspaghetti mit Cherrytomaten und Blattspinat	CHF	32.50
Vegi	Quorn Sweet n' sour mit Jasminreis, Senfkohl und Sojasprossen	CHF	19.50
Dessert	Vanilleparfait mit Erdbeerstern und Minzzucker	CHF	10.50

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.