

MENÜPLAN WOCHE 18 / 3. Mai bis 9. Mai 2021

Montag, 3. Mai 2021

Vorspeise	Gemüse- Kräuterbouillon oder Eisbergsalat mit Knoblauch Croûtons		
Fleisch	Chili con Carne mit Tomaten, Indianerbohnen und Koriander Country Cuts und Mais-Auberginengemüse	CHF	25.50
Fisch	Pochiertes Schollenfilet (FAO27) an Safransauce Wildreis und Romanesco mit Blüten	CHF	30.50
Vegi	Appenzeller Bärlauchspätzli mit Mini Gemüse und Grana Padano	CHF	19.50
Dessert	Schwarzwälder Torte	CHF	5.50

Hinweis: Take away Fleisch oder Fisch CHF 20.00 / Vegi 15.00 inkl. Suppe oder Salat

Dienstag, 4. Mai 2021

Vorspeise	Spargelcremesuppe oder Beluga Linsensalat mit Oliven		
Fleisch	Pouletbrust sweet and sour mit Peperoni, Zwiebeln und Ananas Jasmin Reis und China-Senf Kohl Gemüse	CHF	25.50
Fisch	Rauchlachs (NO/SCO) auf Erbsen Pancake mit Crème Fraîche und Shiso Kresse	CHF	30.50
Vegi	Kartoffel-, Gemüse- und Quorn-Strudel auf Kräutersauce	CHF	19.50
Dessert	Parfait Variation mit Himbeersauce	CHF	5.50

Hinweis: Take away Fleisch oder Fisch CHF 20.00 / Vegi 15.00 inkl. Suppe oder Salat

Mittwoch, 5. Mai 2021

Vorspeisen	Tomatencremesuppe oder Coleslaw Salat		
Fleisch	Kalbsschulterbraten mit Bratensauce Teigwaren und Blumenkohl mit Brösmeli	CHF	25.50
Fisch	Gebratener Wolfsbarschfilet (ES/GR) an Orangen- Basilikumsauce mit grünen Spargeln und Bratkartoffelspiesschen	CHF	30.50
Vegi	Arancini (sizilianische Risotto Bällchen) auf Bohnenragout mit Feta	CHF	19.50
Dessert	Ananassalat mit Pistazienglace	CHF	5.50

Hinweis: Take away Fleisch oder Fisch CHF 20.00 / Vegi 15.00 inkl. Suppe oder Salat

Donnerstag, 6. Mai 2021

Vorspeisen	Karotten-Ingwersuppe oder Spargelsalat		
Fleisch	Fleischkäse mit Senf Kartoffelsalat und Tomaten	CHF	25.50
Fisch	Zanderfilet (PL/RU/KZ) gebraten mit Rosmarin und Orangen geschmorter Brüsseler und Rahmnudeln	CHF	30.50
Vegi	Brokkoli- Kartoffelauflauf mit Gorgonzola	CHF	19.50
Dessert	Apfelstrudel mit Vanillesauce	CHF	5.50

Hinweis: Take away Fleisch oder Fisch CHF 20.00 / Vegi 15.00 inkl. Suppe oder Salat

Freitag, 7. Mai 2021

Vorspeise	Rote Peperoni Suppe oder gemischter Salat		
Fleisch	Kutteln an Tomatensauce Rösti Pastetchen und grünen Bohnen	CHF	25.50
Fisch	Lachswürfel (NO/SCO) auf Blumenkohl-Couscous mit Joghurt, Gurken, Granatapfel und Koriander	CHF	30.50
Wähe	Aprikosenwähe und Käsewähe a la Heidi Suter	CHF	15.00
Dessert	Zitronensorbet mit Holunder-Prosecco	CHF	6.50

Hinweis: Take away Fleisch oder Fisch CHF 20.00 / Vegi 15.00 inkl. Suppe oder Salat

Samstag, 8. Mai 2021

Vorspeisen	Currysuppe mit Nudeln & Gemüse oder Lollo Salat mit Macadamia-Nüssen		
Fleisch	Schweinsschnitzel mit Senfsauce Butterspätzli und Mischgemüse	CHF	25.50
Fisch	Dorschfilet (FAO27) mit Sojasauce und Petersilien Glasnudeln und asiatische Gemüsestreifen	CHF	30.50
Vegi	Kartoffelgnocchi mit Tofu, Tomaten, Peperoni und Blaubeeren	CHF	19.50
Dessert	Limonen Mousse mit Mango	CHF	5.50

Hinweis: Take away Fleisch oder Fisch CHF 20.00 / Vegi 15.00 inkl. Suppe oder Salat

Sonntag, 9. Mai 2021

Vorspeisen	Bärlauch Suppe mit Sauerrahm und Rinds-Carpaccio mit Grana Padano und feinem Spinatsalat	CHF	5.50
		CHF	12.50
Fleisch	Kalbsfilet mit Steinpilzrahmsauce Nüdeli und Spargelgemüse	CHF	36.50
Fisch	Crevetten- Spargelquiche (VN) im Mürbeteigboden mit Kräutersalat	CHF	33.50
Vegi	Basilikumcrêpes mit Tomatenragout und Büffelmozzarella	CHF	19.50
Dessert	Panna Cotta mit Melonensalat und Himbeeren	CHF	12.50

Hinweis: Take away Fleisch/Fisch CHF 25.00/ Vegi 15.00 nur Hauptgang

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.