

MENÜPLAN WOCHE 13 / 23. bis 29. März 2026

Montag, 23. März 2026

Vorspeise	Gemüsecremesuppe oder gekochter Karottensalat	CHF	5.50
Fleisch	Kalbfleisch Adrio an leichter Senfsauce Bramata Polenta mit Käse und Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Paniertes St. Petersfischfilet (ZA) mit Randen Couscous und frittierten Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Mit Reis gefüllter Portobello-Pilz auf Tomatenragout und Reiswaffel	CHF	24.00
Dessert	Blaubeer-Streusel-Cake	CHF	6.00

Dienstag, 24. März 2026

Vorspeise	Fenchelcremesuppe oder Zucchetti Salat mit Schalotten und Kresse	CHF	5.50
Fleisch	Schweinscordon bleu mit Zitronenschnitz Lyoner Kartoffeln und Kräuter Tomate	CHF	28.00
Fisch	Crevetten (VN) an Curry-Kokossauce im Reisring mit Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Spargel Ravioli auf Weissweinsauce mit Trauben und Baumnüssen	CHF	24.00
Dessert	Caramelköpfl mit Rahm	CHF	6.00

Mittwoch, 25. März 2026

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Eierfäden oder Mediterraner Gemüse-Brotsalat	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Hackbraten an Rosmarin Jus Kartoffelstock und Erbsli mit Rüebl	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Zanderfilet (PL) an leichter Orangensauce mit Tagliatelle und sautierten Cherrytomaten	CHF	30.00
Vegi	Römische Nocken mit Pilzragout und Spinat	CHF	24.00
Dessert	Limonen Halbgefrorenes und lauwarmen, karamellisierten Bananen	CHF	6.00

Donnerstag, 26. März 2026

Vorspeisen	Gelberbsensuppe mit Speckwürfeli oder Kopfsalat mit Kernen	CHF	5.50
Fleisch	Fein geschnittenes Jägerschnitzel an Pilzrahmsauce mit Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	28.00
Fisch	Dorade Royal (TR) gebraten mit Kartoffel-Trüffelcreme und farbigem Blumenkohl	CHF	30.00
Vegi	"Shakushuka" Gericht mit Feta, Peperoni, Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und orientalische Gewürze	CHF	24.00
Dessert	Zwetschgen Sorbet mit Zwetschgenwasser	CHF	7.50

Freitag, 27. März 2026

Vorspeise	Weisse Bohnensuppe mit geröstetem Sesam oder Maissalat mit Curry	CHF	5.50
Fleisch	Rindfleisch "Tandoori" (indische Gewürzmischung) mit Chinanudeln und Shiitake Pilzen	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets (D) mit Sauce Tartar Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	30.00
Wähe	Beeren- und Käse-Zwiebelwähe	CHF	15.00
Dessert	Mango und Papaya-Creme mit Fruchtstückchen	CHF	6.00

Samstag, 28. März 2026

Vorspeisen	Geflügelbouillon mit Eierstich oder Stangenselleriesalat mit Grana Padano und Frühlingszwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Tafelspitz mit Meerrettichsauce Bouillonkartoffeln und Suppengemüse	CHF	28.00
Fisch	Loup de Mer gebraten (TR) auf Safran-Taglierini (feine Nudeln) und Kräutersalat	CHF	30.00
Vegi	Tofu "sweet and sour" mit Jasminreis und Kefen	CHF	24.00
Dessert	Apfelstreuselkuchen mit hausgemachtem Rhabarbersorbet	CHF	6.00

Sonntag, 29. März 2026

Suppe	Kokoscremesuppe mit Riesencrevetten	CHF	6.00
Vorspeise	Carpaccio vom Lachs und Zander mit Avocado und Lachs Kaviar	CHF	15.00
Fleisch	Kalbsschulterbraten an kräftiger Burgundersauce mit breiten Nudeln und Ofengemüse	CHF	38.00
Fisch	Pochiertes Schollenfilet (NL) mit Artischocken auf Zitronenrisotto und grünen Spargeln	CHF	34.00
Vegi	Käseomelette mit Spargeln und Bärlauch Pesto	CHF	24.00
Dessert	Zweifarbige Schokoladenmousse mit Birnen und Aprikosenglace	CHF	9.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos Landolt Weine pro 10 cl	CHF	6.00
Rot	Ripasso, Valpolicella pro 10 cl	CHF	6.50

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

Sofern nicht anders vermerkt, verwenden wir Schweizer Fleisch und Fisch. Brot & Backwaren sind ebenfalls aus der Schweiz. Betreffend allergenen Inhaltsstoffen fragen Sie unser Servicepersonal. Sämtliche Preise verstehen sich inkl. Mwst