senevita
Residenz Nordlicht

MENÜPLAN WOCHE 14 / 01. bis 07. April 2024

Montag, 1. April 2024

Suppe	Broccoli Cremesuppe mit Mandeln	CHF	6.00
Vorspeise	Kalter Kalbsbraten an Kräuter-Vinaigrette auf Gemüsesalat mit Kapernäpfel	CHF	15.00
Fleisch	Rinds-Entrecôte mit Sauce Choron Kartoffelkroketten und Gemüsebouquet	CHF	42.00
Fisch	Gebratene Lachstranche (NO) mit Kresse und Zitrone auf Süsskartoffel Püree und gebratener Spargel	CHF	34.00
Vegi	"Arancini" Reisbällchen gefüllt mit Spargelragout serviert mit Ofengemüse und Bärlauch-Mayonnaise	CHF	24.00
Dessert	Cassata mit Rhabarberkompott und Rahm	CHF	6.00

Dienstag, 2. April 2024

Vorspeise	Geflügelbouillon mit Reis oder Kabissalat mit Kümmel		
Fleisch	Kalbshaxe "Cremolata" an Kräutersauce mit Bramata Polenta und Pfälzerkarotten	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Jakobsmuscheln (FAO21) an Basilikumsauce mit Zitrone mit Venere-Reis und Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Federkohl-Meerrettichkuchen mit Tomatenragout	CHF	24.00
Dessert	Cremeschnitte	CHF	6.00

Mittwoch, 3. April 2024

Vorspeisen	Selleriesuppe mit Speck oder Lattichsalat mit Honig		
Fleisch	Pouletspiess mit Mango mariniert serviert mit Ananas-Mango Salsa Basmatireis und Pak Choi	CHF	28.00
Fisch	Fischstäbchen (FAO61) mit Zitrone und Kräuter-Sauerrahm Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	24.00
Vegi	Falafel Schnitzel auf Ratatouille und Kräuter-Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Beeren Tiramisu	CHF	6.00

Donnerstag, 4. April 2024

Vorspeisen	Petersilienwurzelsuppe oder Tomatensalat "Caprese"		
Fleisch	Indisches Lammcurry mit Kartoffeln, asiatischem Gemüse & Fladenbrot	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Rotzungenfilet(FA027) mit Zitrone, Oliven und Tomaten, Würfelkartoffeln und Kefen	CHF	30.00
Vegi	Gemischte Spargeln mit Sauce hollandaise und Salzkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat	CHF	6.00

Freitag, 5. April 2024

Vorspeise	Karottensuppe mit Ingwer oder Blattsalat mit Nüssen		
Fleisch	"Blanquette de Poulet" weisses Poulet-Voressen an Estragon Sauce mit Misch-Reis und Erbsen	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Saiblingsfilet (IS) mit Rotweinbutter Gersten und Lauchgemüse	CHF	30.00
Wähe	Kirschenwähe und Spargel-Kartoffel-Wähe	CHF	15.00
Dessert	Caramel Creme mit Birne	CHF	6.00

Samstag, 6. April 2024

Vorspeisen	Fleischbouillon mit Eierschwämmli oder Bohnensalat mit Kerbel		
Fleisch	Schweinebauch geschmort in BBQ Sauce mit Country Cuts und BBQ-Bohnen	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch (FA061) im Ei gebraten mit Zitrone auf Kräuter Risotto mit Ratatouille	CHF	30.00
Vegi	Kartoffel-Gnocchi an Tomaten-Gin-Sauce	CHF	24.00
Dessert	Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	CHF	7.50

Sonntag, 7. April 2024

Suppe	Spargelcremesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Rindstartar mit Senfkörner, Mango Chutney und Oliven Ciabatta	CHF	15.00
Fleisch	Kalbssteak "Normandie" an Calvados Sauce mit Nudeln und Gemüsebouquet	CHF	40.00
Fisch	Gebratener Wolfsbarsch (TR) an Meaux Senfsauce mit Zitrone auf Griesspolenta mit Romanesco	CHF	34.00
Vegi	Rotes Thai Curry mit Kichererbsen und Spinat	CHF	24.00
Dessert	Erdbeerroulade	CHF	11.50

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.