

MENÜPLAN WOCHE 18 / 28. April bis 4. Mai 2025

Montag, 28. April 2025

Vorspeise	Kartoffelcremesuppe mit Oregano oder Apfel-Stangensellerie Salat	CHF	5.50
Fleisch	Kalbsschulter Braten "Zunftmeister Art" mit Spätzli und Frühlingsgemüse	CHF	28.00
Fisch	Forellenfilet "Zuger Art" mit Trockenreis und Blattspinat (IT)	CHF	30.00
Vegi	Gebackener Portobellopilz mit Linsen- Gemüse ragout	CHF	24.00
Dessert	Zuger Kirschtorte	CHF	6.00

Dienstag, 29. April 2025

Vorspeise	Geflügelbouillon mit Pilzklösschen oder Eisbergsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Gebratenes Poulet Brüstchen mit Kräuterbutter Lyonerkartoffeln und überbackenem Blumenkohl	CHF	28.00
Fisch	Zander-Lachs-Roulade an Weissweinsauce auf Karottenpüree mit Kartoffel-Bällchen	CHF	30.00
Vegi	"Chili con papas" mit Kartoffeln, Gemüse, Taco-Chips und Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat mit Kirsch	CHF	6.00

Mittwoch, 30. April 2025

Vorspeisen	Geröstete Mehlsuppe mit Croûtons oder Bohnensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Truthahnragout an grobkörniger Senfsauce mit Polenta und Vichy Karotten	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Saiblingsfilet (IS) auf Getreide-Risotto mit Bimi	CHF	30.00
Vegi	Weisse und grüne Spargeln mit Sauce hollandaise und Salzkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Erdbeerhalbgefrorenes mit Rhabarberkompott	CHF	6.00

Donnerstag, 1. Mai 2025

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Tomatenwürfel und Reis oder Chinakohl mit Kürbiskernen	CHF	5.50
Fleisch	Jägersteak vom Rind an Pfefferjus mit Weissweinsrisotto und Erbsen	CHF	28.00
Fisch	Kabeljau im Pfeffer-Zitronenmantel gebraten (FAO27) auf Kartoffel-Lauchgratin	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti mit Frischkäse, rosa Pfeffer, Baumnüssen und Pastinaken	CHF	24.00
Dessert	Cremeschnitte	CHF	6.00

Freitag, 2. Mai 2025

Vorspeise	Selleriecremesuppe oder Mais-Gurkensalat	CHF	5.50
Fleisch	Kalbfleisch Involtini an Rahmsauce mit Farfalle (Kravättli-Teigwaren) und Zucchini	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets mit Zitronenmelisse-Sauerrahm Tomaten-Pilaw Reis und glasierten Petersilienwurzel	CHF	30.00
Wähe	Aprikosenwähe und Auberginen-Zucchini-Käsewähe	CHF	24.00
Dessert	Baumnuß-Parfait mit frischer Ananas und Mango Sauce	CHF	6.00

Samstag, 3. Mai 2025

Vorspeisen	Geflügelbouillon mit Gemüsebrûnoise oder Kopfsalat mit Croûtons	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Hackbraten nach Grossmutter's Art mit Kartoffelstock und Kräutertomate	CHF	28.00
Fisch	Rotzungenröllchen (FAO27) an Soja-Kaffirlimettensauce mit gebratenem Gewürzreis und Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Arancini an Curryrahmsauce mit Erbsen und gebratenem Fenchel	CHF	24.00
Dessert	Zitronencake mit Rahm	CHF	6.00

Sonntag, 4. Mai 2025

Suppe	Champignons Cremesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Quarkterrine im Rauchlachs - Wirz-Mantel serviert mit Salatbouquet und Senf-Dillsauce	CHF	15.00
Fleisch	Gebratenes Rinds-Entrecôte an Sauce béarnaise Kartoffelkräpfen und Spargeln	CHF	44.00
Fisch	Crevetten (VN) im Kokosteig gebacken mit Safran-Pappardellen, Peperoni und Avocados	CHF	34.00
Vegi	Chicorée Piccata mit Tomaten-Olivenragout & Rosmarinkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Savarin mit Rum und Orangen	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Rot	Valduero Cosecha Ribera pro 10cl	CHF	6.00
------------	---	------------	-------------

Das Nordlicht Team heisst Sie herzlich 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.

Für Fragen betreffend Zutaten, welche Allergien oder Intoleranzen auslösen können wenden Sie sich an unsere Mitarbeitenden.