

Montag, 27. April 2026

Vorspeise	Broccolicremesuppe mit Mandeln oder Rettich-Radieschen Salat mit Senf Dressing	CHF	5.50
Fleisch	Ziegler Fleischkäse aus dem Ofen mit Rösti, Spiegelei und Grilltomate mit Kräutern	CHF	28.00
Fisch	Lachstranche (NO) "Tataki" an Ponzu Sauce (japanische Sojasauce) mit gebratenem Gemüsereis	CHF	30.00
Vegi	Falafel Schnitzel auf buntem Gemüse mit Kräuter-Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Zwetschgen Sorbet mit Gügs	CHF	7.50

Dienstag, 28. April 2026

Vorspeise	Geflügelbouillon mit Reis oder gemischter Salat	CHF	5.50
Fleisch	Peperoni gefüllt mit Rindshackfleisch serviert mit Reis	CHF	26.00
Fisch	Forellenfilet (IT) an Weissweinsauce mit Dampfkartoffeln und bunten Karotten	CHF	30.00
Vegi	Penne mit "Pesto rosso" und Cherrytomaten	CHF	24.00
Dessert	Cremeschnitte	CHF	6.00

Mittwoch, 29. April 2026

Vorspeisen	Selleriesuppe mit Speck oder Lattichsalat mit Grana Padano	CHF	5.50
Fleisch	Pouletsteak an asiatischer Sauce mit China-Nudeln und Pak Choi	CHF	28.00
Fisch	Fischstäbchen (NL) mit Zitrone und Kräuter-Sauerrahm Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	26.00
Vegi	"Arancini" Reisbällchen mit Spargeln auf Tomatensauce serviert mit Ofengemüse und Bärlauch-Mayonnaise	CHF	24.00
Dessert	Beeren Tiramisu	CHF	6.00

Donnerstag, 30. April 2026

	Frühlingsbuffet	CHF	38.00
Vorspeisen	Rindsbouillon mit Eierstich oder Blattsalat mit Rucola und Radieschen		
Fleisch	Kalbsschulterbraten an Rosmarin Jus Pilaw Reis und Röstgemüse		
Fisch	Bremgarten Saibling-Filet mit Tomatenwürfel & Kräutern Salzkartoffeln und Röstgemüse		
Vegi	Weisse und grüne Spargeln mit Sauce hollandaise Bärlauch Ravioli mit Salbei Butter		
Dessert	Frische Erdbeeren und Vanilleglace mit Rahm		

Freitag, 1. Mai 2026

Vorspeise	Pilzcremesuppe oder Bohnensalat mit Kerbel	CHF	5.50
Fleisch	Rindfleisch Burger im Bun mit Essiggurken, Tomaten, Speck, Ketchup, Mayo und Weisskabis Salat mit Pommes frites	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch (CN) im Ei gebraten mit Zitrone auf Kräuterrisotto und Ratatouille	CHF	30.00
Wähe	Kirschenwähe und Kartoffel-Spinat-Taleggio Wähe	CHF	15.00
Dessert	Caramel Creme mit Birne	CHF	6.00

Samstag, 2. Mai 2026

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne oder Tomatensalat "Caprese"	CHF	5.50
Fleisch	Kaninchenragout "Tessiner Art" ohne Knochen (HU) mit Bramata-Polenta, Erbsen und Rüeblì	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets (RU/PL) mit Zitrone und Kräuterquark Dampfkartoffeln und Mangold	CHF	30.00
Vegi	Gnocchi an Tomaten-Gin-Sauce mit Broccoliröschen	CHF	24.00
Dessert	Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	CHF	6.00

Sonntag, 3. Mai 2026

Suppe	Haselnusssuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Rindstartar mit Senfkörner, Mango Chutney und Oliven Ciabatta	CHF	15.00
Fleisch	Kalbsgeschnetzelttes an Calvados Sauce Spätzli und Gemüsebouquet	CHF	38.00
Fisch	Gebratener Wolfsbarsch (TR) an Meaux Senfsauce mit Zitrone auf Griesspolenta mit Romanesco	CHF	34.00
Vegi	Rotes Thaicurry mit Tofu, asiatischem Gemüse und Jasminreis	CHF	24.00
Dessert	Schokoladenschnitte mit Joghurtglace und frischen Himbeeren	CHF	9.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Grüner Veltliner, Federspiel Stein am Rain, Wachau pro 10cl	CHF	6.00
Rot	Himmelsleiterli Schitenberger, Landolt Zürich pro 10cl	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