

MENÜPLAN WOCHE 19 / 05. bis 11. Mai 2025

Montag, 5. Mai 2025

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Flädli oder roher Fenchelsalat mit Orangen und Honig	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsauce Butternudeln und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) Macaire-Kartoffeln (Kartoffeltätschli) mit schwarzem Knoblauch und gebratenem Gemüse	CHF	30.00
Vegi	"Parmigiana di Melanzane" Neapolitanischer Auberginen Auflauf	CHF	24.00
Dessert	Haselnusskranz	CHF	6.00

Dienstag, 6. Mai 2025

Vorspeise	Spargelcremesuppe oder Tomatensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Pouletbrust Saltimbocca mit Kräuter-Risotto und grünen Spargeln	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Felchenfilet (RU) an Weissweinsauce mit Fregola Sarda und Mangold	CHF	30.00
Vegi	Asiatische Frühlingsrollen "Sweet n' Sour" auf Glasnudeln mit Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Eiercognac Glace mit marinierten Erdbeeren	CHF	6.00

Mittwoch, 7. Mai 2025

Vorspeisen	Maiscremesuppe mit Cornflakes oder Karottensalat mit Orangen	CHF	5.50
Fleisch	Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und grünen Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes St. Petersfischfilet (FA061) an geräucherter Paprikasauce Basmatireis und Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Bärlauchspätzli-Gemüsepfanne mit Frischkäse	CHF	24.00
Dessert	Crema Catalana mit Passionsfrucht	CHF	6.00

Donnerstag, 8. Mai 2025

Vorspeisen	Blumenkohlcremesuppe oder Blattsalat mit Knoblauch-Croûtons	CHF	5.50
Fleisch	"Chili con Carne" mexikanischer Rindfleisch-Eintopf mit Chili Kartoffeln, roten Bohnen, Peperoni, Maiskörner und Sauerrahm	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets (RU/PL) mit Zitrone und Yuzu-Mayonnaise Dampfkartoffeln und bunten Karotten	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti mit Cherry Tomaten, Zucchetti und Blattspinat	CHF	24.00
Dessert	Himmlicher Schokoladenkuchen mit Rahm	CHF	6.00

Freitag, 9. Mai 2025

Vorspeise	Tomatencremesuppe mit Basilikum-Rahm oder Maissalat mit Peperoni	CHF	5.50
Fleisch	Lamm-Entrecôte mit Café de Paris Savoyarde Kartoffeln und Mischgemüse	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Doraden Filet (GR) mit Meerrettichsauce und Zitrone Nudeln und grünen Spargeln	CHF	30.00
Wähe	Rhabarber Wähe und Gemüsewähe mit Karotten, roten Zwiebeln Cherrytomaten und Fenchel	CHF	24.00
Dessert	Lauwarme Apfeljalousie mit Vanillesauce	CHF	6.00

Samstag, 10. Mai 2025

Vorspeisen	Hühnerbouillon mit Klösschen oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	Geschmorter Rindfleischvogel mit Käsepolenta und Kräutertomate	CHF	28.00
Fisch	Crevetten (VN) auf Orangen-Hummus mit glasiertem Trevisano	CHF	30.00
Vegi	Weisse Spargeln mit Sauce hollandaise und Schmelzkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Kleiner Coupe Dänemark	CHF	6.00

Sonntag, 11. Mai 2025

Suppe	Rindsbouillon mit Eierstich	CHF	6.00
Vorspeise	Geräuchertes Forellenfilet auf Spinatsalat mit Honig-Vinaigrette	CHF	15.00
Fleisch	Kalbssteak an Morchel Rahmsauce mit Kartoffelkroketten und Broccoli mit Mandeln	CHF	44.00
Fisch	Pochiertes Heilbutt Filet (FAO27) an Safran Sauce mit Linsenragout und Gemüsestreifen	CHF	34.00
Vegi	Kartoffel-Erbesen-Kroketten auf Kichererbsen-Gemüsepüree	CHF	24.00
Dessert	Erdbeertörtchen mit Vanillecreme und Rahm	CHF	11.50

Unsere Wein-Empfehlung:

Weiss	Mythos, Landolt Weine pro 10cl	CHF	6.00
Rot	Schiterberger Himmelsleiterli, Landolt Weine 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.