

MENÜPLAN WOCHE 19 / 06. bis 12. Mai 2024

Montag, 6. Mai 2024

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Flädli oder Eisbergsalat mit Baumnüssen		
Fleisch	Schweinsgeschnetzeltes an Champignonsauce Butternudeln und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) mit Zitrone auf Kartoffelpüree 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, 7. Mai 2024

Vorspeise	Spargelcremesuppe oder Tomatensalat mit Zwiebeln		
Fleisch	Pouletbrust Saltimbocca mit Kräuter-Risotto und grüne Spargeln	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes St. Petersfischfilet (FA061) an geräucherter Paprikasauce Basmatireis und Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Asiatische Frühlingsrollen "Sweet n' Sour" auf Glasnudeln mit Gemüse	CHF	24.00
Dessert	Rhabarber Parfait mit Kompott	CHF	6.00

Mittwoch, 8. Mai 2024

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Fideli oder Karottensalat mit Orangen		
Fleisch	Zieglers Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rösti und Karotten	CHF	26.00
Fisch	Gebratenes Doraden Filet (GR) mit Meerrettichsauce und Zitrone Nudeln und grünen Spargeln	CHF	30.00
Vegi	Bärlauchspätzli-Gemüsepfanne mit Frischkäse	CHF	24.00
Dessert	Crema Catalana mit Passionsfrucht	CHF	6.00
Abendessen	Wurst-Käse-Salat mit Tomaten und Gurken	CHF	12.00

Donnerstag, 9. Mai 2024

Vorspeisen	Blumenkohlcremesuppe oder Blattsalat mit Knoblauch-Croûtons		
Fleisch	"Chili con Carne" mexikanischer Rindfleisch-Eintopf mit Chili, Kartoffeln, roten Bohnen, Peperoni und Maiskörner	CHF	26.00
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	Himmlischer Schokoladenkuchen mit Vanilleglace	CHF	6.00
Abendessen	Dampfnudeln mit Vanillesauce	CHF	12.00

Freitag, 10. Mai 2024

Vorspeisen	Tomatencremesuppe mit Basilikum-Rahm oder Maissalat mit Peperoni		
Fleisch	Lamm-Entrecôte mit Bärlauch Butter mit Savoyarde Kartoffeln und Mischgemüse	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Felchenfilet (RU) an Kräutersauce mit Zitronen-Risotto und Mangold	CHF	30.00
Wähe	Rhabarber Wähe und Gemüsewähe mit Karotten, roten Zwiebeln Cherrytomaten und Fenchel	CHF	15.00
Dessert	Lauwarme Apfeljalousie mit Vanillesauce	CHF	6.00
Abendessen	Schinkengipfeli mit Salat	CHF	12.00

Samstag, 11. Mai 2024

Vorspeisen	Hühnerbouillon mit Klösschen oder Blattsalat mit Ei		
Fleisch	Rindfleischvogel mit Käsepolenta und Kräutertomate	CHF	28.00
Fisch	Crevetten (VN) mit Zitrone auf Orangen-Hummus mit glasiertem Trevisano	CHF	30.00
Vegi	Weisse Spargeln mit Orangen hollandaise und Schmelzkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Kleiner Coupe Dänemark	CHF	6.00
Abendessen	Käseteller mit Kartoffeln und Quark	CHF	12.00

Sonntag, 12. Mai 2024

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 Spargeln	CHF	44.00
Fisch	Pochiertes Heilbutt Filet (FAO27) an Safran Sauce und gerösteten Haselnüssen mit Linsenragout und Gemüsestreifen	CHF	34.00
Vegi	Lasagne mit Pesto Genovese	CHF	24.00
Dessert	Erdbeertörtchen mit Vanillecreme und Rahm	CHF	11.50
Abendessen	Spaghetti an Tomatensauce und Reibkäse	CHF	12.00

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.