

Montag, 12. Mai 2025

Vorspeise	Kartoffelsuppe mit Thymian oder Blattsalat mit Couscous	CHF	5.50
Fleisch	Schweinscordon bleu mit Zitrone Pommes frites und buntes Gemüsebouquet	CHF	28.00
Fisch	Gebratene Jakobsmuscheln (FAO21) an Basilikumsauce mit Venere-Reis und Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Penne mit "Pesto rosso" und Cherrytomaten	CHF	24.00
Dessert	Cassata mit Maraschino	CHF	6.00

Dienstag, 13. Mai 2025

Vorspeise	Geflügelbouillon mit Reis oder Tomatensalat mit Mozzarella	CHF	5.50
Fleisch	Spaghetti Bolognese (Rindfleisch) mit Gemüsestreifen und Grana Padano	CHF	26.00
Fisch	Gebratenes Rotzungenfilet (FAO27) mit Zitrone, Oliven, Tomaten, Würfelpommes und Kefen	CHF	30.00
Vegi	Reisbällchen gefüllt mit Spargelragout serviert mit Ofengemüse und Bärlauch-Mayonnaise	CHF	24.00
Dessert	Cremeschnitte	CHF	6.00

Mittwoch, 14. Mai 2025

Vorspeisen	Selleriesuppe mit Speck oder Lattichsalat mit Grana Padano	CHF	5.50
Fleisch	Pouletsteak "Asia" an rassischer Sauce mit Basmatireis und asiatischem Gemüse	CHF	28.00
Fisch	Fischstäbchen (FAO61) mit Zitrone und Mayonnaise Salzkartoffeln und Rahmspinat	CHF	26.00
Vegi	Falafel Schnitzel auf Ratatouille mit Kräuter-Sauerrahm und Würfelpommes	CHF	24.00
Dessert	Beeren Tiramisù	CHF	6.00

Donnerstag, 15. Mai 2025

Vorspeisen	Gemüsebouillon mit Gemüsejulienne oder Blattsalat mit Ei	CHF	5.50
Fleisch	BBQ Kalbsbruststreifen (Spare Ribs) Baked Potatoes mit Sauerrahm und Broccoli	CHF	28.00
Fisch	Lachstranche "Tataki" scharf gebratene Lachstranche (NO) an Ponzu Sauce (japanische Sojasauce) mit gebratenem Gemüse	CHF	30.00
Vegi	Im Teig frittierte Spargeln mit Zitronen-Mayonnaise und Radieschen	CHF	24.00
Dessert	Frischer Früchtesalat	CHF	6.00

Freitag, 16. Mai 2025

Vorspeise	Karottensuppe mit Ingwer oder kleiner gemischter Salat	CHF	5.50
Fleisch	Rindsgeschnetzeltes "Stroganoff" mit Peperoni, Essiggurken Trockenreis und Sauerrahm	CHF	28.00
Fisch	Gebratenes Saiblingsfilet (IS) mit Rotweinbutter Salzkartoffeln und Lauchgemüse	CHF	30.00
Wähe	Kirschenwähe und Spargel-Kartoffel-Wähe	CHF	15.00
Dessert	Caramelcreme mit Birne	CHF	6.00

Samstag, 17. Mai 2025

Vorspeisen	Fleischbouillon mit Eierschwämmli oder Bohnensalat mit Kerbel	CHF	5.50
Fleisch	Schwedenbraten vom Schwein mit Dörrzwetschgen, Spätzli, Erbsli und Rübli	CHF	28.00
Fisch	St. Petersfisch (FA061) im Ei gebraten mit Zitrone auf Kräuterrisotto und Ratatouille	CHF	30.00
Vegi	Gnocchi-Gemüsepfanne an Tomaten-Gin-Sauce mit Grana Padano	CHF	24.00
Dessert	Eiskaffee mit Kirsch und Rahm	CHF	6.00

Sonntag, 18. Mai 2025

Suppe	Spargelcremesuppe	CHF	6.00
Vorspeise	Klassisches Rindstartar mit Mango Chutney und Oliven Ciabatta	CHF	15.00
Fleisch	Kalbsgeschnetzeltes an Calvados Sauce mit Nudeln und Gemüsebouquet	CHF	38.00
Fisch	Gebratenes Forellenfilet (IT) an Meaux Senfsauce auf Griesspolenta mit Romanesco	CHF	34.00
Vegi	Rotes Thaicurry mit Tofu, asiatischem Gemüse und Jasminreis	CHF	24.00
Dessert	Coupe Romanoff	CHF	9.50

Unsere Wein-Empfehlung:

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