

Montag, 9. Juni 2025

Vorspeise	Kartoffelcremesuppe mit Oregano oder Apfel-Stangensellerie Salat	CHF	5.50
Fleisch	Jägerschnitzel vom Rind an Rosmarinjus Rahmspinat und Bratkartoffeln	CHF	28.00
Fisch	Forellenfilet "Zuger Art" mit Pilaw Reis und Kohlrabi (IT)	CHF	30.00
Vegi	Risotto mit Kräutern, grünen Bohnen, Artischocken & Grana Padano	CHF	24.00
Dessert	Gebrannte Creme	CHF	6.00

Dienstag, 10. Juni 2025

Vorspeise	Gemüsebouillon mit Backerbsen oder Eisbergsalat mit Radieschen	CHF	5.50
Fleisch	Gebratenes Poulet Brüstchen mit Kräuterbutter Weissweinsrisotto und grünen Bohnen	CHF	28.00
Fisch	Pochiertes Zanderfilet (PL) an Dillsauce auf Randen Püree mit Würfelpommes	CHF	30.00
Vegi	Veganes Chili mit Kartoffeln, Taco-Chips und Sauerrahm	CHF	24.00
Dessert	Fruchtsalat mit Kirschen	CHF	7.50

Mittwoch, 11. Juni 2025

Vorspeisen	Fenchelsuppe oder Bohnensalat mit Zwiebeln	CHF	5.50
Fleisch	Paniertes Schweinskotelett mit Zitrone Tomatenspaghetti und Romanesco	CHF	28.00
Fisch	Gedämpftes Saiblingsfilet (IS) auf Getreide-Risotto mit wildem Broccoli	CHF	30.00
Vegi	Gebackener Portobellopilz mit Linsen- Gemüse Ragout	CHF	24.00
Dessert	Erdbeerhalbgefrorenes mit Rahm	CHF	6.00

Donnerstag, 12. Juni 2025

Vorspeisen	Rindsbouillon mit Teigwaren oder Maissalat mit Gurken & Peperoni	CHF	5.50
Fleisch	Siedfleischsalat mit Gurken, Ei, Cherry Tomaten und Bräterli-Kartoffeln	CHF	28.00
Fisch	Gebratener Kabeljau mit Nusskruste (FAO27) auf Kartoffel-Lauchgratin	CHF	30.00
Vegi	Spaghetti an leichter Cantadousauce, rosa Pfeffer und Baumnüssen	CHF	24.00
Dessert	Sorbet mit Schuss	CHF	7.50

Freitag, 13. Juni 2025

Vorspeise	Selleriecremesuppe oder Chinakohl mit Speckwürfelchen	CHF	5.50
Fleisch	Schweinsragout "Marengo" mit Champignons, Tomaten und Polenta	CHF	28.00
Fisch	Gebackene Eglifilets mit Zitronenmelisse-Sauerrahm Dampfkartoffeln und glasierten Petersilienwurzel	CHF	30.00
Wähe	Aprikosenwähe und Auberginen-Zucchetti-Käsewähe	CHF	24.00
Dessert	BaumnuSS-Parfait mit frischer Ananas	CHF	6.00

Samstag, 14. Juni 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) mit Thai Basilikum auf gebratenem Gewürzreis mit Gemüse und Soja-Sesamsauce	CHF	30.00
Vegi	Tortelloni gefüllt mit Frischkäse an Mascarponesauce und gebratenem Fenchel	CHF	24.00
Dessert	Erdbeeren Crumble	CHF	6.00

Sonntag, 15. Juni 2025

Suppe	Mulligatawny Suppe (indische Poulet-Currysuppe)	CHF	6.00
Vorspeise	Quarkterrine mit Rauchlachsroulade im Wirz-Mantel serviert mit Salatbouquet und Senf-Dillsauce	CHF	15.00
Fleisch	Gebratenes Schweinsfilet an Trüffel-Jus mit Dauphine Kartoffeln (Kartoffelkrapfen) und Gemüse garnitur	CHF	38.00
Fisch	Crevetten in Knoblauch-Zitronen-Butter gebraten (VN) mit Gemüsereis	CHF	34.00
Vegi	Chicorée Piccata mit Tomaten-Olivenragout & Rosmarinkartoffeln	CHF	24.00
Dessert	Mohnkuchen mit Aprikosenglace	CHF	9.50

Unsere Wein-Empfehlung:

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